



Sveriges lantbruksuniversitet
Swedish University of Agricultural Sciences

Fakulteten för landskapsarkitektur, trädgårds-
och växtproduktionsvetenskap

Mat som relationsbyggare mellan människor och platser

*En studie om hur restaurangers och kockars potential
som kunskapsalstrande aktörer kan bidra till mer
hållbara städer*

Love Silow

Food, a tool for building relations between people and places

A study of the potential of chefs and restaurants as knowledge creators that can contribute to more sustainable cities

Love Silow

Handledare: Ingrid Sarlöv Herlin, SLU, Institutionen för landskapsarkitektur, planering och förvaltning

Examinator: Anna Petersson, SLU, Institutionen för landskapsarkitektur, planering och förvaltning

Biträdande examinator: Petra Thorpert, SLU, Institutionen för landskapsarkitektur, planering och förvaltning

Omfattning: 30 hp

Nivå och fördjupning: A2E

Kurstitel: Independent Project in Landscape Architecture

Kurskod: EX0852

Program: Landscape Architecture - Master's Programme

Utgivningsort: Alnarp

Utgivningsår: 2019

Omslagsbild:

Elektronisk publicering: <http://stud.epsilon.slu.se>

Nyckelord: mat, restauranger, kockar, Malmö, platsanknytning, identitet, hållbara städer, urbana matlandskap,

Förord

”Det säger sig självt. Om behovet av föda är Natur, men sättet att tillreda och äta födan Kultur, då har kokboken en del att berätta om samtida svensk civilisation” (Danius S. , 2014).

Mat har alltid varit en viktig del i att forma våra städer, givet framtida urbaniseringsprognoser kommer den urbana konsumtionen av mat bli allt viktigare. Samtidigt har dagens städer blivit allt mer distanserade från de landskap där deras mat produceras, den urbana människas anknytning till mat påverkas av urbana matlandskap. Restauranger är en viktig del av det urbana matlandskapet och har idag stort inflytande på människors förhållningssätt till mat. Inspirerat av Sara Danius tanke i citatet säger det sig själv att restauranger har en hel del att säga om vår samtid. En samtid där kockar och restauranger är delaktiga i frågor gällande hållbar matproduktion, matens miljöpåverkan och vikten av bättre kvalitet på offentlig mat. Om nu mat skall vara en viktig del i framtidens hållbara städer bör restauranger och kockar vara en självklar del i detta arbete.

Jag vill här även passa på att tacka min handledare Ingrid Sarlöv-Herlin för inspirerande samtal och hjälp med att strukturera arbetet, min familj för stöd och konkret hjälp med olika delar i processen. Jag vill också tacka kockarna som deltagit i den här studien; Andreas Dahlberg, Mats Vollmer, Martin Sjöstrand, Ola Rudin och Sebastian Persson.

Sammanfattning

I denna text kommer det argumenteras att restauranger och kockar via sitt dagliga arbete bidrar med kunskap och erbjuder centrala platser för utvecklingen av urbana matlandskap. Argumentationen bygger på en fallstudie och analys av fyra restauranger i Malmö. Dessa restauranger är platser vars identitet är starkt kopplad till lokal matproduktion. Denna identitet bygger på kockarnas yrkesskicklighet, kunskap, värderingar och förställningar kring mat och råvaror samt restaurangernas platsspecifika karakteristika. Restaurangerna skapar även relationer och anknytningar till andra matlandskap via sina inköp av lokala råvaror. Dessa relationer och anknytningar förmedlas vidare via maten till restaurangernas gäster. Dessa restauranger fungerar som matrelaterade mötesplatser i det urbana landskapet, som genom sitt dagliga arbete sprider matrelaterad kunskap och verkar som en länk mellan lokala matlandskap och människor i staden.

Abstract

In this text it will be argued that the everyday work of chefs create food related knowledge and that restaurants are central places for the development of urban foodscapes. The argumentation is based on a case study of four restaurants in the city of Malmö. The identity's of these restaurants are strongly connected to local food production. These identity's are reflections of the chefs professional skillsets, knowledge, values and perceptions of food, and the physical conditions of the restaurants. These restaurants also create relations and attachments to other foodscapes by choosing to use local food products. These relations and attachments are then mediated to costumers via the food that is served. These restaurants work as food related meeting places in the urban landscape, and work as everyday knowledge creators and as links between local food producing places and the people of the city.

Innehållsförteckning

Introduktion 9

Syfte och frågeställning 11

Metod 12

Mat, Städer och Landskap 14

Samtida planeringsteori och koppling till matlandskap 17

Teori och Begrepp 19

Workmanship of certainty och workmanship of risk 19

Taktiker och strategier 19

Foodscape (matlandskap) Mat och identitet 20

Platsanknytning 21

Landskapsidentitet 22

Sammanfattningar av relevanta policydokument 25

Rådet för hållbara städer 25

Kartläggning av initiativ 25

Hinder och möjligheter inom hållbar stadsplanering 25

Bidra till innovation, kommunikation samt nyttiggörande av forskning 26

Ta fram nya sätt att räkna nyttor och skapa nya affärsmodeller 26

Digitaliseringens påverkan på hållbar stadsutveckling 26

Nationella livsmedelsstrategin 27

Regler och villkor 27

Konsument och Marknad 28

Kunskap och innovation 29

Malmös och dess matlandskap - en kontextualiserande översikt 29

Malmö som matstad 30

Malmös matstrategi 32

Beskrivning och motivering av utvalda restauranger och kockar 33

Bastard 35

Vollmers 38

Julie 41

Saltimporten 43

Summering av restaurangerna som platser 45

Kartläggning av restaurangernas leverantörer och producenter 46

Leverantörskartläggning - Bastard 48

Leverantörskartläggning - Vollmers 49

Leverantörskartläggning - Julie 50

Leverantörskartläggning - Saltimporten 51

Summering av kartläggningarna 52

Intervjuresultat 53

Andreas Dalberg, Bastard 53

Mats Vollmer, Vollmers 55

Martin Sjöstrand, Julie 57

Ola Rudin och Sebastian Persson, Saltimporten 59

Analys 61

Relationer och partnerskap 61

Kommunikationer och Metoder 64

Utbildning 67

Verklighetsförankring 70

Diskussion 73

Slutsats 78

Avslutande reflektion 80

Källförteckning 81

Introduktion

Restaurangers och kockars status har aldrig varit större, vi har aldrig kunnat ta del av så mycket matrelaterad kunskap och underhållning som idag. I Sverige gavs det ut mer än en kokbok om dagen under 2018 (Babel, SVT, 2019). Mängden tv-program med kopplingar till mat har ökat enormt det senaste decenniet och en stor del av den matrelaterade underhållningen kan knytas till specifika restauranger och/eller kockar. Vikten av att handla ekologiskt och lokalproducerat breder ut sig, diskussioner kring huruvida man skall äta kött eller inte är del av det vardagliga samtalet. Men samtidigt ökar mängden överviktiga och likaså antalet matrelaterade sjukdomar som diabetes, cancer och hjärtinfarkter (The Lancet, 2019). WHO skriver i en rapport att problematiken kring ökande fetma i synnerhet hos barn är ett globalt samhällsproblem som behöver lösas genom tvärvetenskapliga samarbeten och insatser (WHO, 2019). I en studie publicerad i den medicinska tidskriften The Lancet 2017 står det att ett av fem av världens dödsfall i relation till sjukdom kan härledas till kost (The Lancet, 2019). Ur en västerländsk kontext kan mycket av våra förändrade relationer till mat härledas till modernitet och urbanisering. Industrialiseringen av mat har förskjutit både vårt intag av mat från kultur till vetenskap och dess produktion från kvalitet till kvantitet (Pollan, 2008).

Om städer kommer att vara vårt huvudsakliga habitat i framtiden behöver vi börja se dem som delar av ett större system och inte isolerade enheter som kan konsumera resurser utifrån en självständig logik. Städer konsumerar uppskattningsvis 75 % av dagens mat och energiresurser. Detta kommer knappast minska utifrån framtida urbaniseringsprognoser (Steel, 2008). Carolyn Steel skriver att utfodrandet av våra städer har och är det som både genom historien och idag haft störst påverkan på utvecklingen av civilisationen. För att verkligen förstå städer behövs analyser av deras relationer till mat (Steel, 2008, s. 10). En tydlig trend gällande matkonsumtion i Sverige är att hushållen lägger allt mer pengar på restaurangbesök, under perioden 2007 -2015 ökade restaurangbranschen med 15 % (SCB, 2016). Den svenska besöksnärsorganisationen VISITA skriver i sin rapport från 2018 att Sveriges privata restaurangkonsumtion har ökat från 10 miljarder till 107 miljarder under perioden 1980-2015 (VISITA, 2018). Både dessa rapporter indikerar att restauranger blir en allt viktigare del av vårt urbana matlandskap.

Samtidigt efterfrågas det inom samtida stadsplanering mer och fördjupad kunskap kring hur städer fungerar. En stad är inte något statiskt utan består av ett komplext samspel av både interna och externa relationer mellan geografiska, kulturella, ekonomiska och politiska aspekter som samverkar på olika skalor (Biachini, 2007). Gunilla Lindholm, lektor vid Sveriges lantbruksuniversitet på faciliteten för landskapsarkitektur och planering, argumentera i sin artikel Visibel Gestures att planering behöver bli mer sammankopplad med det verkliga och konstant pågående livet i städer.

"When you're holding a 45lb lamb as she cries and you slaughter that animal, you're going to use every last bit of it because you would feel like a complete asshole if you didn't."

Chris Costantini

GLOBAL POPULATION IN BILLIONS (2050 DATA ESTIMATED)

SOURCE: U.S. EIA, WORLD POPULATION PROJECTIONS, REPRODUCTION OF POPULATION, AGRICULTURE, 2007

4 BILLION TONS OF FOOD IS PRODUCED EVERY YEAR. A THIRD IS LOST OR WASTED. THIS IS EQUIVALENT TO THE WEIGHT OF 9,285,714 BLUE WHALES

Food waste occurs in the food production chain. Food waste happens at a consumer level. In the US alone 90% of food produced is rejected for not meeting "aesthetic standards". In the US, almost 40% of crops are discarded.

US EIA, 2012, FOOD LOSS FROM THE FARM TO THE RETAILER, REPRODUCTION OF POPULATION, AGRICULTURE, 2007

25% of food is produced in land-poor countries and sold in cash-rich countries.

FOOD TRASH(ED)

Below is the food (2008) and on food waste (2010) in the percentage of the global population

- 45% FRUIT & VEG
- 35% FISH & SEAFOOD
- 20% DAIRY PRODUCTS
- 20% MEAT PRODUCTS

SOURCE: U.S. EIA, WORLD POPULATION PROJECTIONS, REPRODUCTION OF POPULATION, AGRICULTURE, 2007

One out of six people in the US will get sick from contaminated food each year. That is 48 million people in total.

Agriculture, meat, egg and dairy products use 83% of the world's farmland and contribute 30% of the world's greenhouse gas emissions. 30% of our protein and 18% of our calories.

SOURCE: U.S. EIA, WORLD POPULATION PROJECTIONS, REPRODUCTION OF POPULATION, AGRICULTURE, 2007

"Let's move"

global climate

FOOD PRODUCTION IS RESPONSIBLE FOR:

- 70% Water withdrawals*
- 80% Deforestation

* Freshwater taken from ground or surface water resources

U.S. EIA, 2012, FOOD LOSS FROM THE FARM TO THE RETAILER, REPRODUCTION OF POPULATION, AGRICULTURE, 2007

SUDDEN PRICE RISES HAVE CAUSED CONFLICT IN OVER 40 COUNTRIES:

January 2008: Price on food shortages
 March 2008: The government falls after weeks of rising on food prices.
 November 2007: Price on food shortages
 Middle East 2011: Bread price rises cause riots in the Arab Spring.
 October 2008: Rising food prices lead to riots.

SOURCE: U.S. EIA, WORLD POPULATION PROJECTIONS, REPRODUCTION OF POPULATION, AGRICULTURE, 2007

There are 570 million productive farms in the world, employing 26.5% of the global population

SOURCE: U.S. EIA, WORLD POPULATION PROJECTIONS, REPRODUCTION OF POPULATION, AGRICULTURE, 2007

Raising one beef animal produces 2.05 tons of CO2, more than one passenger's return flight New York to London.
 From a 450kg animal, 170kg is left as waste. Producing 100kg of beef emits 100kg of CO2.
 SOURCE: U.S. EIA, WORLD POPULATION PROJECTIONS, REPRODUCTION OF POPULATION, AGRICULTURE, 2007

INSECT ARMAGEDDON

Humans are responsible for 78% of the world's insecticide use. Insecticide exposure kills insects, agriculture and people due to the toxicity.

SOURCE: U.S. EIA, WORLD POPULATION PROJECTIONS, REPRODUCTION OF POPULATION, AGRICULTURE, 2007

"Eat food. Not too much. Mostly plants."

Michael Pollan, In Defense of Food, An Eaters Manifesto

OVERWEIGHT OR OBES IN 2014

1.9 BILLION ADULTS 380 MILLION CHILDREN

AT THE SAME TIME

815 MILLION PEOPLE WERE UNDERNOURISHED

SOURCE: U.S. EIA, WORLD POPULATION PROJECTIONS, REPRODUCTION OF POPULATION, AGRICULTURE, 2007

"No more excuses"

Times Magazine, January 2014

FOOD FACTS THAT BLOW YOUR MIND

RESEARCH: SOFIA DORAQUE

"Now this is not the end. It is not even the beginning of the end. But it is, perhaps, the end of the beginning."

Winston Churchill

EATING COW

On average, beef production requires 26 times more land and 11 times more irrigation water and produces 16 times the greenhouse gas emissions and 40 times the reactive nitrogen compared to other meats. It takes 16,000 gallons of water to produce 1 pound of beef.

SOURCE: U.S. EIA, WORLD POPULATION PROJECTIONS, REPRODUCTION OF POPULATION, AGRICULTURE, 2007

"If everybody ate a meal like the ones we serve at Färviken daily, we would save 100,000 tons of food from our planet's resources at the high speed."

Herman Nilsson

TO FEED 9.6 BILLION PEOPLE BY 2050, CURRENT PRODUCTION MUST BE REDISTRIBUTED AND INCREASED BY 25-70%, WHILE THE TOTAL AGRICULTURAL CARBON FOOTPRINT IS REDUCED

SOURCE: U.S. EIA, WORLD POPULATION PROJECTIONS, REPRODUCTION OF POPULATION, AGRICULTURE, 2007

183

183

10

Syfte och frågeställning

Syftet är att synliggöra och analysera på vilket sätt restauranger och kockar kan bidra till utvecklingen av mer hållbara städer i relation till mat. Undersökningen kommer att fokusera på följande frågor;

Hur kan kockars dagliga arbete värderas som kunskap relevant för hållbar stadsplanering?

Vilken roll spelar restauranger och kockar i relationen mellan stad och landsbygd?

Utgångspunkten för den här undersökningen är att belysa och analysera restaurangers och kockars inbäddade potential att bidra med kunskap till en mer hållbar stadsplanering via mat.

Undersökningen kommer teoretiskt att utgå ifrån en västerländsk kontext och bestå av en fallstudie av fyra utvalda restauranger i Malmö. Den bakomliggande anledningen att välja Malmö som studieobjekt beror huvudsakligen på min bakgrund inom stadens restaurangvärld och kultur. Under 20 år har jag arbetat på flera restauranger huvudsakligen i Malmö, men även i Melbourne och Köpenhamn. Min erfarenhet därifrån tillsammans med att jag är utbildad kock och sommelier medför en fördjupad kunskap och förståelse av Malmös restaurangkultur. Min utbildning i stadsplanering och landskapsarkitektur möjliggör att analysera restauranger i ett annat kontextuellt sammanhang. Undersökningen av de utvalda restaurangerna kommer att bestå av tre olika analytiska infallsvinklar.

Först en analys av den fysiska platsen som utgör restaurangen, sedan en analys av restaurangens relationer med lokala leverantörer och producenter och slutligen djupintervjuer med kockarna som står bakom restaurangerna. Resultaten kommer sedan jämföras med målsättningar som gjordes i policydokument kopplade till mat.

Metod

Från en metodologisk synpunkt grundas denna undersökning och analys i det ökade intresset för mat, restaurangers och kockars ökande status och medvetenhet. Undersökningen utgår från staden Malmö och fokuserar på fyra utvalda restauranger. Dessa restauranger är utvalda dels för hur de har påverkat Malmö som matstad både internt och externt och dels för deras val att fokusera på att arbeta med lokala råvaror. Syftet är att både generera specifik kunskap relaterad till Malmö och dess matlandskap, men även generell kunskap som kan appliceras i andra sammanhang.

Analysen av restaurangerna består av tre delar. Först en beskrivning och analys av lokalernas förutsättningar och verksamhetens konceptuella idé. Sedan en beskrivning av deras relationer till andra platser genom en kartläggning av deras leverantörer. Syftet med kartläggningen är att visa restaurangernas kopplingar till andra platser och hur de stöttar lokal matproduktion. Kartläggningarna presenteras som konceptuella illustrationer. Den tredje och sista delen av undersökningen består av intervjuer med de ansvariga kockarna som står bakom restaurangerna.

Intervjuerna är semistrukturerade och vilar på Steinar Kvales definition av en halvstrukturerad forskningsintervju. Intervjun bygger på både vardagliga och professionella samtal med syfte att ta del av informantens livsvärld (Kvale, 1997). Målsättningen med intervjuer i forskningssammanhang är att genom ett strukturerat samtal med ett syfte erhålla grundligt prövade kunskaper genom ett aktivt lyssnande och omsorgsfullt ställda frågor (Kvale, 1997). En forskningsintervju är inte ett vardagligt eller jämlikt samtal, det är forskaren som definierar och kontrollerar samtalet och granskar resultatet efteråt (Kvale, 1997). Materialet från de olika undersökningarna presenteras under separata rubriker och analyseras utifrån fyra tematiska rubriker; relationer och partnerskap, kommunikation och metoder, utbildning samt verklighetsförankring. Rubrikerna för analysen har utvecklats under arbetets gång och bottnar i relevanta teman både i de studerade policydokumenten, mina egna erfarenheter, kartläggningarna av leverantörer och intervjuerna.

Detta är en undersökning som tangerar både människa och plats samt hur dessa tillsammans skapar identitet och anknytning mellan människor och platser både inom och utanför staden. Det är dessa relationer som undersökningen hoppas kunna belysa och även bidra med en analys av hur restauranger och kockar kan nyttjas och inkluderas i planeringsprocesser för en mer hållbar stadsutveckling. Den teoretiska förankringen av fallstudien består av en tvärvetenskaplig inläsning av matrelaterade artiklar och policydokument.

Betydelsen av lokal kunskap betonas ofta i samband med platsanalyser och särskilt i relation till matlandskap. Vikten av det lokala och vardagsanknutna är även en viktig del av samtida kritik mot rådande planeringsparadigm och en viktig ingrediens i relevanta policydokument. Mina egna erfarenheter av att ha bott i Malmö i nästan 35 år och även varit en del av dess restaurangvärld och kultur i 19 år, mina tidigare utbildningar som kock och sommelier bidrar med en ökad förståelse för stadens gastronomiska identitet. Mina tidigare erfarenheter kan ha haft inverkan på urvalet av restaurangerna i denna undersökning. Men eftersom detta är en undersökning som faller under en kvalitativ forskningstradition och att syftet är att belysa och argumentera för restaurangers och kockars potential som kunskapsalstrande agenter och inte värdera enskilda aktörer bör inte legitimiteten behöva ifrågasättas. Undersökningen har behövt avgränsas gällande beskrivningen av Malmö som matlandskap. Malmö som matstad belyses endast översiktligt och definitionen är baserad på stadens egen handbok för en hållbar matstrategi och boken *Malmö Cooking*. Motiveringen till denna avgränsning är att undersökningens kärna är kopplad till hur restauranger kan bidra med kunskap till utvecklingen av hållbara städer snarare än att beskriva Malmös matlandskap.

Mat, Städer och Landskap

Mat har alltid format städer genom historien fram tills idag, men det urbana behovet av andra platser och landskap är inte lika uppenbart idag eftersom produktionen eller själva råvarorna inte är synliga på samma sätt som tidigare. Men mat är fortfarande en väldigt viktig del av vardagslivet i städer idag, dess påverkan ser bara annorlunda ut och speglar vår moderna livsstil (Steel, 2008). Städers relationer till mat och matproduktion kommer att bli en allt mer relevant komponent i sökandet efter lösningar för mer hållbara städer. Mat är en essentiell del av vår vardag och våra val eller brist på valmöjligheter är starkt kopplade till vår livssituation och livsstil. Mat innehar en väldig inbäddad potential som enande och identitetsskapande kraft eftersom mat är en vardaglig nödvändighet för alla människor och mat har också en enorm kulturell och normativ betydelse och kan kopplas till några av människans första kulturella uttryck (Steel, 2008) (Olwig, 2017). Därför är det viktigt att beskriva relationerna mellan städer och landsbygd genom mat från ett historiskt perspektiv för att belysa och lyfta några viktiga aspekter gällande dessa relationer som kan verka både förklarande och inspirerande för en analys av nutida relationer mellan städer, mat och landsbygd.

Om man blickar långt tillbaka i historien så att det faktum att vi som människor delar med oss av mat mellan vuxna medlemmar av vår stam samtidigt som vi tar hand om våra gamla och sjuka något som särskiljer oss från andra djur (Tuan, 1986). Att dela med sig av mat är alltså något fundamentalt mänskligt. Mat spelar även en väldigt viktig roll i människans första kulturella uttryck som är starkt knutna till dyrkan (Olwig, 1993). I tidiga pastoral samhällen dyrkades naturen och mat offrades enligt särskilda ritualer kopplade till mytologiska system konstruerade för att försöka blidka naturens tillsynes magiska cykliska system (Olwig, 1993). Människor var helt beroende av den plats som valdes för bosättning och dess kringliggande förutsättningar för sin överlevnad, allteftersom jordbruket utvecklades kunde allt större bosättningar skapas vilket lade grunden för de tidiga antika städerna. Redan i de antika grekiska och romerska kulturerna kan tecken skönjas på hur städer påverkar naturen för att passa dess behov. De första konstgjorda landskapen kan härleds till de Sumeriska städerna från cirka 3500 f kr. I antika kulturer tog ingen sin mat förgiven, jordbruket möjliggjorde större bosättningar men det band även människan till att bruka jorden. Städer var länge beroende av sin närliggande geografiska kontext och jordbruket värderades lika högt som de städer de var knutna till. Detta var sant fram till medeltiden och den intima relationen mellan stad och land från den här tiden har förevigats i Ambrogio Lorenzettis *The effects of Good Government on City and Country* och *The Allegory and effect of Bad Government* från 1338. Målningen representerar även en tid där representation i bild fortfarande inte bestod av tre dimensioner. Albertis perspektiv blev väldigt viktig för framtidens bildproduktion och förhållande till den normativa betydelsen av natur och kultur, relationen mellan stad och landsbygd och för matens roll som en brygga mellan dem.



Bild 2. Ambrogio Lorenzettis The effects of Good government on City and Country och The Allegory and effect of Bad Gouvrenment från 1338
Källa: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Ambrogio_Lorenzetti_Allegory_of_Good_Govt_right.jpg (Hämtad: 2019-05-10)

Upptäckten av perspektivet och nya tolkningar av antikens vetenskaper kopplade till renässansen lägger grunden för rationellt tänkande (Crosgrove, 1985). Den normativa betydelsen av natur genomgår en förändring från att ha varit en del av ett cykliskt system till en konstruerad projektion av verkligheten och förstärker synens dominans över de andra sinnena och vad som upplevs som sanning (Olwig, 1993). Olwig beskriver detta genom semiotik och dess begreppsram bestående av referent och signeriers. Bilder har innan perspektivet varit en referens till ett levnadssystem utan att försöka beskriva dess verklighet (Olwig, 1993). Men allt eftersom bilder börjar bli allt mer verklighetstroga börjar dessa även att representera en faktisk situation istället för att referera till ett livssystem, bilden börjar snart verka som referens för det verkliga och förstärks av ytterligare reproduktioner av den sanning som presenteras inom ramen för bilden (Olwig, 1993). Detta förskjuter betydelsen från ett cykliskt förhållande mellan natur och kultur till att natur blir förknippat med sceneri och något som skall avnjutas huvudsakligen genom visuella intryck (Olwig, 1993). Naturen förminskas, rationaliseras och begränsas till att passa inom en rationellt och matematiskt konstruerad ram och det normativa värdet förskjuts från att ha varit en nödvändighet för överlevnad till att liknas vid en vara som kan ägas och konsumeras (Olwig, 1993) (Ingold, 2007).

Mat har genomgått en liknande förändring, detta sker lite senare och är kopplat till födelsen av den globala matmarknaden och uppfinningen av järnvägen (Steel, 2008). Tidigare fanns det tydliga begränsningar av hur långt människor var villiga att transportera mat för att sälja och/eller byta, mer eller minder lokal produktion av mat var helt nödvändig. Järnvägen och förbättrade jordbrukstekniker samt mängden outnyttjad mark i USA gav upphov till den första industriella produktionen av spannmål, vars överskott gjorde det möjligt att börja föda upp djur (i huvudsak grisar) i industriell skala för försäljning (Steel, 2008). Chicago som blev den nya köttindustrins huvudstad producerade 1905 17 miljoner grisar och får för försäljning. Priset på kött sjönk dramatiskt och kött blev tillgängligt för vardagskonsumtion för första gången och förändrade värdet av kött från något lyxigt till något vardagligt. Detta blev startskottet för industriell matproduktion och en global matmarknad.

Detta revolutionerade levnadsstandarden för människor i städer men konkurrerade ut mycket av lokal produktion och skapade för första gången en klyfta mellan konsumenter och producenter av mat. Matproduktion som en spatial koppling mellan stad och landsbygd bryts av industrialisering och nya transportmöjligheter.

Nästa steg i vidareutvecklandet av den industriella matproduktionen var introduktionen av konstgödsel och kemiska bekämpningsmedel (Steel, 2008) (Pollan, 2008). Detta tillsammans med den industrialiserade köttproduktionen av globala mått kom att förskjuta den tidigare frågan om hur städers hunger skulle kunna stillas, till att bli en fråga om vad detta skulle kosta (Steel, 2008). Mat har nu rationaliserats och distanserats från naturen och blivit en produkt att konsumeras likt naturen via Albertis perspektiv. Nästa stora förändring gällande urbana människors relationer till mat kom att handla om den faktiska måltiden. Matlagning och måltiden skulle även den påverkas av städers modernitet, introduktionen av processad mat, hel och halvfabrikat erbjöd en ny aspekt vid matlagning och måltider nämligen att spara tid. Introduktionen av snabbmat är ytterligare ett uttryck för detta, rationaliteten bakom både hel eller halvfabrikat och snabbmat är att dessa adderar mervärde i form av tid (Steel, 2008).

Den normativa förändringen av matlagning från att ha varit en aktivitet som är tänkt att inkorporera andra och måltiden som en social ritual till att bli en fråga om pengar och tid har skapat en mängd nya samtidsproblem. Snabbmat är designad för att ätas ensam, något som också frångår måltidens naturliga känsla av sammanhang, vilket är en essentiell del av Anton Antonovskys salutogena förhållningssätt till hälsa (Antonovsky, 1991). Ständiga påminnelser och den enorma tillgängligheten av snabba lösningar som idag dominerar våra städers gator och mataffärer medför att för att avstå från denna nya matkultur krävs ofta aktiva val. Att ständigt utsättas för frestelsen av kortsiktiga stimuli och att aktivt behöva välja bort detta är stressande och uttröttande (Kaplan, 1995). Samtidigt så växer de globala kedjornas dominans av våra stadsrum, vilket påverkar vår kollektiva identitet i förhållande till mat. Om det blir allt svårare att motstå en matkultur präglad av snabbmat blir det allt svårare för alternativa lokala aktörer att konkurrera och likt effekterna av den globala matrevolutionen under 1850 talet blir vi återigen drabbade.

Pollan menar att detta är en följd av det han kallar *the age of nutritionism*. I sin bok *an eaters manifesto* beskriver han framväxten av en institutionaliserad matproduktion framdriven av näringsforskning, livsmedelsindustrin och journalister (Pollan, 2008). Framväxten av vetenskapligt förankrade och industriellt framställd mat vars syfte är att göra oss mer hälsosamma och lyckligare har under de senaste decennierna snarare haft en motsatt effekt, vilket har resulterat i en rad sjukdomsepidemier som direkt korrelerar med den västerländska dieten (Pollan, 2008). Mat och ätande har reducerats till en fråga om näringslära och vilka näringsämnen som är bäst att äta, dessa rekommendationer har skiftat under historiens gång. Detta har skapat en ambivalens kring vad vi skall äta och är kopplat till den senaste sanningen gällande

näringslära och huruvida specifika näringsämnen är bra eller dåliga för vår hälsa (Pollan, 2008). Men mat och ätande rymmer betydligt mer än bara frågan om vi får i oss tillräckligt med fett eller kolhydrater. Vi har glömt att människor har lyckats både äta och överleva innan industrialiserad och raffinerad mat knutet till den senaste näringsforskningen kom fram. Pollan presenterar en generell rekommendation som knappast är ny, *eat food, not to much and mostly plants*, men detta är betydligt svårare att genomföra i dagens urbana matlandskap.

Samtida planeringsteori och koppling till matlandskap

Det finns en önskan inom den planeringsteoretiska diskursen att knyta an till den pågående verkligheten och dess pågående förändring. För att detta skall vara möjligt krävs tvärvetenskapliga samarbeten och en terminologi som kan inkorporera detta. Ett begrepp som potentiellt kan bidra är analys via *urbana landskap* (Lindholm, 2011). Men begreppet landskap är komplext, den europeiska landskapskonvention har definierat det som följande: landskap är vårt levande biologiska och kulturella arv, en återspeglning av identitet och diversitet som inkluderar både urbana och rurala platser. Landskap är en landmassa så som den upplevs av lokalbefolkning och besökare, som utvecklas över tid genom både naturliga processer och mänsklig påverkan (Council of Europe, 2004).

Men inom stadsplanering är landskap ofta synonymt med stadens gröna ytor och den generella definitionen av landskap är oftast kopplat till platser utanför städer och starkt förknippat med sceneri vilket kan länkas till en nostalgisk föreställning av landskap kopplat till den nationalromantiska traditionen av landskapsmåleri (Olwig, 1993) (Lindholm, 2011). Denna nostalgiska och romantiserande iscensättning av det rurala är fortfarande dominerande, trots att mer än hälften av världens befolkning nu lever i städer. De urbana landskapen är vårt mest dominerande habitat och planeringen och förvaltningen av dessa behöver nya analytiska verktyg för att kunna bidra med kunskap om hur framtidens städer kan bli mer hållbara.

Den Europeiska Landskapskonventionen syftar till att skydda, förvalta, planera samt att organisera europeiska samarbeten gällande landskapsfrågor (Council of Europe, 2004). Gunilla Lindholm belyser dock två underliggande motiv som står i kontrast till varandra. Först en önskan att bevara unika och högt värderade landskap, inte genom att lista dem, utan genom förvaltning som tar landskapsvärden i beaktning. Därefter lyfts ambitionen att introducera konceptet landskap i vardagsomgivningar som inkluderar urbana miljöer med syfte att erkänna värdet av människors vardagsmiljöer (Lindholm, 2011). Det framgår inte tydligt vad som menas med konceptet landskap och vilka miljöer som skall inkluderas i detta.

Denna vaga formulering och bristande definition av vad som menas kan komma att få ett kontraproduktivt syfte där utgångspunkten blir redan existerande planerings- och landskapsideal (Lindholm, 2011). För att urbana landskap skall kunna bli ett användbart analytiskt begrepp behöver vi bryta den befintliga uppdelningen mellan stad och land, natur och kultur. Inom ramen för urbana landskap måste det finnas utrymme att rubricera byggnader, parker, gator och mänskligt beteende som en naturlig del av det som skapar en stad. Begreppet urbana landskap är ett flexibelt begrepp som kan innefatta olika geografiska skalor, aktiviteter och typologier. Det är även en begreppsram som kan innefatta mer fokuserade typer av analyser av urbana miljöer och lyfter vikten av en koppling till den pågående verkligheten och vardaglig kunskap (Lindholm, 2011).

Ett teoretiskt förhållningssätt som kan bidra till en förändring i planeringsdiskursen mot en mera verklighetsförankrad analys med lokala kopplingar är Chemetoff's koncept *plan-guide*. Det beskrivs som motsatsen till en planeringsprocess med en tydlig starttid och sluttid och är en process som är betydligt mer organisk och bygger på interaktioner med lokala aktörer och tillfälliga aktiviteter som används för att testa och utvärdera idéer i sin verkliga kontext (Diedrich, 2016). Processen är enligt Chemetoff evolutionär, pragmatisk, experimentell och lika livlig som staden själv. Grundtanken bakom *plan-guide* bygger på noggrann inventering av platsen, analysen pendlar mellan Micro initiativ och att se hela platsen som en helhet och att hela tiden utgå ifrån det existerande landskapet samt att vara medveten om historien (Diedrich, 2016). Syftet är att tillgodogöra sig så mycket kunskap om platsen som möjligt både gällande befintliga förutsättningar och strukturer samt kontextuella kopplingar.

En planeringstrend med starka kopplingar till platsanknuten och lokal kunskap är *urban commons*. Karin Bradelys definition lyder; detta är platser som inte definieras av ägandeskap utan av användning. Initiativen är ofta sprungna ur så kallade *do it your self tactics*, där människor tillåts använda outnyttjade platser för mer eller mindre temporära projekt (Bradely, 2015). *Urban commons* har ofta kritiserats för att bidra till minskat kommunalt ansvar och ökande gentrifiering. Bradely bemöter kritiken med att detta endast är sant om de ses som lösningen på kommunala problem. Hon menar att det huvudsakliga syftet är att genom en aktivitet på en plats bidra till lokalt förankrad kunskap som sedan i sin tur kan nyttjas av både privata och kommunala aktörer (Bradely, 2015). Genom tekniska innovationer och modern teknik finns det idag nya möjligheter för *commons*, dess kunskapsförmedling kan vara helt digital för att sedan materialisera sig på platser mer eller mindre temporärt. Genom att i likhet med den ständigt pågående processen av landskap skulle aktiviteter av den här typen kunna vara en grogrund för vidareutveckling av idéer eller nya projekt. Restauranger skulle också kunna ses som levande labb, dels i form av hur själva restaurangen kan användas på flera sätt och dels hur den kunskapen som människorna som arbetar på restaurangen har kan inkluderas i samtal utanför verksamheten för att sprida och skapa kunskap.

Teori och Begrepp

Workmanship of certainty och workmanship of risk

Dessa begrepp kommer i fortsättningen att översättas till yrkesskicklighet i förhållande till säkerhet respektive risk. Detta är två begrepp lånade från ett kapitel i antropologen Tim Ingold's bok *Lines*. Yrkesskicklighet i förhållande till risk beskrivs som ett förhållningssätt där utkomsten aldrig är helt given utan resultatet bygger på utövarens skicklighet, kunskap och noggrannhet (Ingold, 2007). Inom yrkesskicklighet i förhållande till risk utvecklas metoder för att minimera risker, genom att använda sig av mallar eller recept. Medan yrkesskicklighet i förhållande till säkerhet är det motsatta, där är resultatet helt fastställt redan innan processen påbörjas (Ingold, 2007). Ingold exemplifierar skillnaden mellan begreppen med en arkitekt som tecknar för hand kontra en som producerar en ritning i en dator. Att teckna för hand är ett sätt att kommunicera tankar med hjälp av bilder, det kan även vara en inkluderande process där flera människor turas om att rita för att kommunicera sina olika idéer. Detta är något som går förlorat när processen reduceras till att producera en exakt instruktionsritning till en byggare (Ingold, 2007). I relation till mat kan risk länkas till matlagning med icke processade råvaror medan säkerhet kan liknas vid att köpa snabbmat eller tillsätta vatten till ett pulver för att få varm soppa. Dessa begrepp kommer att användas för att belysa och förklara eventuella skillnader mellan olika förhållningssätt till matlagning.

Taktiker och strategier

Detta är två begrepp från den franske filosofen Michel De Certeau's bok *the practice of everyday life*. Begreppen syftar till att differentiera maktförhållanden och hur dessa förhåller sig till varandra. *Taktiker* är kopplat till policydokument, politiska krafter och globala företag, strategier är kopplat till vardagslivet och de krafter som mobiliseras där. *Strategier* beskrivs som vardagliga verktyg för att observera, förändra och/eller belysa orättvisor och i förlängningen påverka ens situation inom den egna vardagliga sfären. Exempel på sådana taktiska verktyg nämns att gå, sitta, konsumera och laga mat (De Certeau, 2011). I den här undersökningen kommer begreppen huvudsakligen att användas för att belysa skillnader mellan mat i relation till policydokument (taktiker) och restaurangers förhållningssätt (strategier). Begreppen är användbara för att kunna särskilja och kategorisera olika typer av förhållningssätt och identifiera hinder för dem att samverka.

Foodscape (matlandskap) Mat och identitet

Foodscape är ett begrepp som i fortsättningen kommer att översättas till matlandskap. Norah Mackendrick beskriver matlandskap som ett konceptuellt begrepp som inkluderar alla platser som kan knytas till mat. Där du köper, förbereder, konsumerar eller pratar om mat (Mackendrick, 2014). Matlandskap är ett begrepp som ofta används inom kulturgeografi, sociologi, folkhälsostudier och urbana studier vilket visar på begreppets potential att verka som en tvärvetenskaplig lins (Mackendrick, 2014). Matlandskap har ofta använts för att upptäcka problem kopplat till tillgång på mat och hur detta påverkar vår hälsa samt politiska och kulturella aspekter av en allt mer omfattande global matmarknad och hur detta påverkar matlandskap på stadsdels- eller kvartersnivå.

Matlandskap är ett verktyg som kan belysa relationer mellan olika aspekter som påverkar ett specifikt matlandskap, exempelvis kan ett soppkök vara en väldigt viktig del i ett socioekonomiskt utsatt område, men det kan även bidra med kunskap om varför det är så viktigt inom just detta matlandskap. Matlandskap är även ett skalbart begrepp som kan användas för att undersöka ett specifikt kvarter, en hel stad eller en region (givetvis kräver detta olika metodologiska förhållningssätt). Matlandskap kan användas för att undersöka människors relationer till mat både som individer och kollektiv samt spatiala förhållanden av mat inom en stad och i förlängningen hur dessa samverkar för att forma identiteter och anknytningar mellan människor och platser kopplat till mat.

I boken *Gastropolis* beskrivs New Yorks dynamiska matlandskap och hur det är något lokalt, regionalt och globalt, hur maten skapar staden och vice versa, hur den knyter an till människor, platser, historia och olika kulturella uttryck (Hauck, 2010). Boken belyser att en analys av matlandskap är besläktat med begreppet landskap, som inom landskapsarkitekturen ofta länkas till identitet och anknytning till en plats. Genom att använda sig av en existerande begreppsram som finns kopplat till dessa begrepp i en undersökning av urbana matlandskap kopplar begreppet tydligare till platser och hur människor relaterar till dem genom mat och på så sätt skapar identitet och anknytningar både till platser, människor och mat. Användandet av både begreppet identitet och anknytning bidrar med en teoretiskt fördjupad förståelse och kunskap kring mats inbäddade potential att verka som en brygga mellan stad och landsbygd och i förlängningen mellan natur och kultur. Anknytning och identitet är närbesläktade men de beskriver olika aspekter av relationerna mellan människor och platser och bidrar med olika ingångar till en analys av matlandskap. Anknytning härleds till den psykologiska forskningen kring hur barn knyter an till vuxna och sin omgivning, för att kunna koppla ihop mat med landskap och identitet och anknytning till plats krävs en definition av vad detta innebär.

Platsanknytning

Platsanknytning är ett begrepp sprunget ur det psykologiska begreppet *anknytning*, som är kopplat till barns relationer till föräldrar och andra vuxna och hur olika anknytningsmönster tidigt i livet påverkar en människa genom livet. Anknytning till plats är som namnet antyder relationer och kopplingar till platser. Begreppet kan kopplas till ett flertal forskningsfält vilket gör det svårt att finna en entydig definition. Begreppets inbyggda flexibilitet och olika analytiska skalor försvårar även tydliga definitioner. Men i boken *place attachment* beskriver Altman och Low en konceptuell ram för begreppet. Det bygger på tre huvudsakliga antaganden; platsanknytning är ett integrerande bestående av interrelaterade och oskiljaktiga aspekter, anknytning till en plats är varierande och komplex och platsanknytningar bidrar till att definiera och särskilja individer, grupper och kulturer (Altman, 1992, s. 4).

Platsanknytning inkorporerar flera aspekter av relationerna mellan människor och platser och består inte av separerade självständiga delar, faktorer eller dimensioner, utan av komplexa och oskiljaktiga relationer förenliga med holistiska filosofiska tankegångar (Altman, 1992). Boken *place attachment* är en antologi som beskriver olika infallsvinklar av begreppet men en röd tråd genom hela boken är vikten av affekt, emotioner och känslor i relation till anknytning till platser (Altman, 1992). Platsanknytning är ett holistiskt verktyg för analys av samverkansprocesser mellan människor och platser genom emotioner, kognitioner (tankar, kunskap och tro) och nyttjande (handlingar och beteenden) (Altman, 1992). Platsanknytning är ett begrepp som kan appliceras på olika skalor både i förhållande till människor och geografisk kontext, så som individ eller grupp och hemma eller kvarter, stad. Detta blir relevant utifrån förutsättningen för den här analysen som också sträcker från det personliga till det lokala vidare till hela staden och dess omland. Robert B. Riley skriver i sitt kapitel i boken *place attachment* om anknytningar till vardagliga landskap och poängterar vikten av rutiner och upprepning i relation till det vardagliga och den sociala dimensionen av anknytning till platser (Altman, 1992). Den sociala dimensionen av platsanknytning består också av individuella och kollektiva beteenden i relation till platser. Dessa bygger i grund och botten på individuella platsanknytningar från barndomen, men anknytningar är inte något statiskt eller något som är påverkningsbart (Altman, 1992). Genom att ingå i ett sammanhang kopplat till en plats kan nya platsanknytningar skapas, dessa kan vara mer eller mindre permanenta och knutna till platsen (Altman, 1992). Yi-Fu Tuan beskriver affektiva relationer mellan platser och människor som *Topophilia*, här utgår relationen från föreställningar, attityder, värderingar och världsåskådning (Tuan, 1974). *Föreställningar* handlar här om värdeskapande processer genom hur människors responderar med alla sinnen på yttre stimuli och meningsfulla aktiviteter där vissa delar registreras medan andra glöms bort eller blockeras (Tuan, 1974).

Denna rangordningsprocess är kopplad till värden, antingen biologiska som överlevnad eller tillfredsställelse (vilket är mer kopplat till kulturella uttryck och tillhörighet). *Attityder* länkas samman med kultur och är en förlängning av föreställningar och erfarenheter som ackumuleras och formas över tid (Tuan, 1974).

En *världsåskådning* är kontextualiserade erfarenheter som delvis är personliga men huvudsakligen sociala. En samling strukturerade attityder eller värderingar kopplat till tro som är tillsynes sprunget ur en objektiv ståndpunkt. Hur människor föreställer sig platser är kopplat till samtliga av våra sinnen, men i dagens samhälle har synen blivit allt mer dominerande, men en allt för visuellt dominerad analys av platser skapar en känslomässig distans (Tuan, 1974). Vi kan exempelvis se och på ett intellektuellt plan förstå vilka missförhållanden som råder i en kåkstad genom att observera den genom ett fönster i en buss, men föreställningen blir en helt annan om vi stiger av bussen och upplever platsen med alla våra sinnen. Analyser av städer via mat och begreppet *foodscapes* översatt till matlandskap erbjuder ett alternativ som kan inkludera fler sinnen och nya alternativa förhållningssätt till en analys av städer. Ett exempel kan vara en årlig festivitets på en given plats, anknytningen kan vara mer kopplad till aktiviteten än platsen, dvs att man skulle delta i aktiviteten även om den ägde rum någon annan stans. Men det är möjligt att det skapats en positiv anknytning till platsen som tidigare huserade aktiviteten och att sannolikheten att man besöker den igen utan aktiviteten är större. Tillfälliga aktiviteter kan över tid materialiseras på platser och bidra till skapandet av identitet för en given plats, begreppen platsanknytning och platsidentitet är länkade. Utifrån filosofen De Certeau kan detta beskrivas som relationen mellan *space* och *place*. *Place* är en definition av de fysiska förutsättningarna skapade av de objekt som finns på en plats och deras relationer utan mänsklig påverkan (De Certeau, 2011). *Place* blir *space* via mänsklig tolkning och nyttjande av dessa förutsättningar. Detta synsätt möjliggör en samexistens för olika former av *space* inom en och samma *place*.

Landskapsidentitet

För att senare kunna knyta identitet till mat och urbana landskap behövs en översiktlig beskrivning och definition av begreppet identitet som huvudsakligen kommer utgå från landskapsidentitet, ett begrepp kopplat till landskapsarkitektur. Detta för att kunna analysera den komplexa dynamiken av relationerna mellan människa och fysiska förutsättningar, när mat appliceras som den huvudsakliga analytiska linsen krävs begreppsdefinitioner som kan behandla både människor och platser av olika skalor, eftersom relationer till mat är starkt kopplat både till fysiska platser samt människors individuella och kollektiva attityder och relationer till mat.

Begreppet identitet i relation till platser är väldigt komplext och kan innefatta tvektighet beroende på vilket forskningsfält definitionen kan härledas till. Begreppet innefattar relationen mellan människor och platser och hur dessa relationer påverkar och formar människor och platser, med utgångspunkt i människan är identitet kopplat till kognitioner, affekter och beteenden, det inkluderar då även sociala aspekter, så som kulturella, politiska och ekonomiska aspekter (Clayton, 2010). Identitet skapas av erfarenheter kopplat till både sociala och icke sociala stimuli, identitet kan vara både ses som en orsak och ett resultat (Clayton, 2010). En annan viktig aspekt av identitetsbegreppet är att det är ett fluktuerande begrepp som kan inkludera flertalet identiteter som verkar simultant och kan tangera olika kontexter både inom en människa och på en plats (Clayton, 2010).

I artikeln *Landscape identity, before and after a forest fire* diskuteras och analyseras hur identiteten för ett landskap påverkas och förändras vid en drastisk förändring, i det här fallet en skogsbrand. Textens kontextuella form för analys av landskap och dess förändring av identitet kan delvis appliceras på förändringen både inom städer och för relationerna mellan stad och landsbygd, även om denna inte präglats av den typ av dramatiska förändringar som beskrivs i artikeln. Identitetsbegreppet delas upp i tre huvudsakliga perspektiv för att kunna belysa den komplexa dynamik mellan de fysiska förutsättningarna hos en plats och hur människors nyttjande påverkar den över tid, landskap beskrivs som en något som upplevs via våra sinnen, men internaliseras via värderingar, mening och engagemang, det blir en social produkt i ständig förändring knuten till de processer och praktiska handlingar som sker på platsen (Butler et al. 2017). Relationer mellan människor och platser är en viktig aspekt i mänskligt välbefinnande, det bidrar med en känsla av tillhörighet, mening och trygghet och har via identitetsbegreppet kommit att bli en viktig del av både planering och policy processer (Butler et al. 2017). Det är fundamentalt för identifieringsprocessen att särskilja saker från vartannat, det är genom att utesluta som synliggör karakteristika av en identitet, varken individer eller grupper är knutna till endast en identitet (Butler et al. 2017). Identitet grundas på olika förståelse på grupp och individnivå, det är även situations betingat, vilket gör att identitet är något som är ständigt i förändring (Butler et al. 2017).

Identitet i relation till landskap lyfter författarna tre olika begrepp för att kunna analysera olika aspekter av den komplexitet och fluktuerande relationen mellan människor och platser, begreppen är; *Landscape-related identity*, *identity of landscape* & *practicing landscape identity*.

Landscape-related identity är ett begrepp där identiteten bygger på subjektiva perceptioner, minnen och känslor i relation till platser, detta påverkar individuella eller kollektiva band till platser, dessa band påverkar hur vi relaterar och använder en plats vilket är en grogrund för sedvänjor och kulturella traditioner (Butler et al. 2017). Landskapsrelaterad identitet är starkt förankrat i psykologiska begrepp och beskriver den mänskliga relationen och anknytningen till platser och andra människor och är grundat i det som ryms inom en människa och hur detta påverkar och skapar en identitet hos en plats eller ett landskap men även för individen.

Identity of landscape har starka band till de fysiska och materiella karaktärsdrag som särskiljer ett landskap från ett annat, huvudsakligen kopplat till visuella och estetiska kvaliteter i landskapet. Identitet är här kopplat till samspelet mellan fysiska förutsättningar, preferenser, relationer och användning av landskapet (Butler et al. 2017). Från en individuell ståndpunkt är de fysiska aspekterna kopplade till läsbarhet och möjlighet att orientera sig i landskapet samt att vissa element kan verka som förankringar av minne. Dessa tolkningar varierar beroende på personliga erfarenheter men är synliga för alla som besöker en plats (Butler et al. 2017).

Practicing landscape identity är ett begrepp som förenar landskapsrelaterad identitet och identiteten för ett landskap via praktiskt användande. Hur ett landskap eller en plats används är kopplat till beteenden och rutiner som bygger på relationer mellan fysiska, mentala aktiviteter och fysiska objekt (Butler et al. 2017). En människas förhållningssätt och syn på ett landskap kan variera beroende på vilka aktiviteter som engagerar, detta bygger på tidigare erfarenheter och förutsättningar för den fysiska miljön.

Sammanfattningar av relevanta policy-dokument

Rådet för hållbara städer

Rådet för hållbara städer är en organisation som tillsammans med regeringens proposition ”Politik för gestaltad livsmiljö” presenterade ett strategiskt dokument för hållbara städer. Dokumentet skall tillsammans med rådet verka som en bas för arbetet gällande hållbara städer (Rådet för hållbara städer, 2018). Målsättningarna i både propositionen och det strategiska dokumentet är sprungna ur FN:s elfte hållbarhetsmål från agenda 2030, nämligen målsättningen för hållbara städer (Nations, 2016) (Rådet för hållbara städer, 2018). För att kunna räkna våra städer och dessa angränsande miljöer som hållbara krävs ett holistiskt förhållningssätt. Rådet har formulerat sina föreslagna åtgärder under tre huvudsakliga fokusområden; Rätt kunskap, utvecklad metodik och process och beskriver sedan en rad föreslagna åtgärder (Rådet för hållbara städer, 2018).

Kartläggning av initiativ

Rådet förslår att forskningen inom stadsplanering måste stärkas, särskilt på vilket sätt gestaltad livsmiljö påverkar mänskligt beteende och hälsa. Det är även viktigt att undersöka processer och juridiska aspekter samt att återuppta gammal kunskap (Rådet för hållbara städer, 2018). En föreslagen åtgärd är att kartlägga både nationella och internationella initiativ kopplat till hållbarstadsutveckling. Den bakomliggande orsaken till en kartläggning är att det saknas en överblick över vad som faktiskt pågår (Rådet för hållbara städer, 2018). En kartläggning kan lyfta olika initiativ och dessa kan i sin tur bidra med kunskap och erfarenheter som kan samlas och föras vidare till en bredare målgrupp (Rådet för hållbara städer, 2018). Ett annat syfte är att dels hitta initiativ som verkar inom samma arena och belysa eventuella synergieffekter och dels att hitta potentiella luckor där initiativ kan behövas (ibid). Arbetet med kartläggningen skall ses som ett pågående arbete som ständigt förändras och aldrig blir färdigt, det är en metodik för att kontinuerligt identifiera både nya samarbetsformer mellan initiativ, vilka aktörer som är i behov av stöd och identifiera inom vilka fält det kan behövas nya insatser (Rådet för hållbara städer, 2018).

Hinder och möjligheter inom hållbar stadsplanering

Initialt behövs en gemensam bild av både hinder och möjligheter. En sådan bild av både möjligheter och hinder kan underlätta arbetet med att prioritera och finna lösningar och överbrygga hinder och i förlängningen underlätta för både befintliga och nya hållbara stadsbyggnadsinitiativ (Rådet för hållbara städer, 2018). Ett sådant underlag belyser även den komplexitet som ofta präglar frågor kring hållbara städer

eftersom det är ett fält som ofta berör många aktörer, policys och olika nivåer av beslutsfattande (Rådet för hållbara städer, 2018).

Underlaget skall ta sin utgångspunkt i befintlig kunskap. Denna skall samlas in och sammanställas för att i nästa skede utvecklas i dialog med relevanta aktörer (Rådet för hållbara städer, 2018).

Bidra till innovation, kommunikation samt nyttiggörande av forskning

Syftet är att skapa en plattform för kunskapsutbyte och samverkan mellan aktörer inom den akademiska världen, offentlig sektor och näringslivet (Rådet för hållbara städer, 2018). En samlande plattform kan även bidra med att länka samman aktörer på olika skalor, från det lokala till det nationella, den kan även verka för utbyte av idéer och behov mellan olika aktörer och på så sätt främja vidare samarbeten mellan olika relevanta aktörer verksamma inom hållbar stadsplanering (Rådet för hållbara städer, 2018).

Ta fram nya sätt att räkna nyttor och skapa nya affärsmodeller

En viktig del i arbetet med hållbara städer är att kunna vidga möjligheterna att beräkna nyttor genom att inkludera mer långsiktiga ekonomiska modeller. Rådet lyfter även vikten av att skapa incitament för att planera mer långsiktigt och hållbart och att detta behöver göras utifrån specifika ekonomiska behov hos olika aktörer (Rådet för hållbara städer, 2018).

För att kunna utvärdera huruvida arbetet med hållbara städer drar åt rätt håll behöver både kvalitativa och kvantitativa metoder för nationell, regional och lokal nivå (Rådet för hållbara städer, 2018). Det finns exempel att inspireras utifrån så som FN:s urbana agendas, men arbetet med att utveckla metoder för att kunna utvärdera och säkerställa hållbarheten i projekt på olika nivåer behöver fortsätta (Rådet för hållbara städer, 2018).

Digitaliseringens påverkan på hållbar stadsutveckling

Digitalisering och tekniska innovationer har inget egenvärde i sig själv, men utvecklingen innehåller en transformativ kraft som påverkar exempelvis konsumtionsmönster och det är viktigt att vara lyhörd inför hur detta kan komma att påverka långsiktiga planer och även ändra förutsättningar i förhållande till hållbarhet (Rådet för hållbara städer, 2018). Digitalisering och tekniska innovationer möjliggör även för nya och mer inkluderande former av samverkan, men för att detta skall kunna nyttjas behövs en vidare utredning av tillgänglighet, transparens och insamlande av information (Rådet för hållbara städer, 2018).

Nationella livsmedelsstrategin

Utgångspunkten för Sveriges nationella livsmedelsstrategi är att jordens ökande population kommer att leda till en ökad efterfrågan av mat, vilket leder till frågan om vilken roll Sverige skall spela både i förhållande till inhemsk och global matproduktion och konsumtion (Näringsdepartementet, 2016). Den är även ett försök till att vända trenden gällande en minskad produktion av livsmedel i Sverige och ett ökande beroende av mat producerat i andra länder (Näringsdepartementet, 2016, s. 9). Strategin lyfter även vikten av livsmedelsproduktion som en bidragande faktor till fler samhällsnyttor vid sidan av den faktiska matproduktionen, exempelvis ekonomisk tillväxt i form av arbetstillfällen, en viktig del i en levande landsbygd och positiva bidrag för miljön och Sveriges nationella hållbarhets mål (Näringsdepartementet, 2016).

Det huvudsakliga målet för strategin är att stärka Sveriges roll som matproducerande nation både för att säkra inhemsk tillgång och att stärka Sveriges roll på den globala marknaden. Rapporten belyser flera styrkor inom den svenska matproduktionen, så som innovationskraft, miljömedvetenhet, hög kvalitet och god tillgång till naturresurser (Näringsdepartementet, 2016). Initialt nämns även de utmaningar som den svenska livsmedelsindustrin står inför, t ex hård global konkurrens, bristande lönsamhet, klimatförändringar och miljörelaterade problem. Rapportens huvudsakliga syfte är att ange riktningen för en mera långsiktig och hållbar livsmedelsstrategi som inkluderar hela livsmedelskedjan, från vetet på åkern till måltiden i hemmet, skolan eller på restaurangen (Näringsdepartementet, 2016). Strategin förespråkar att den svenska livsmedelsindustrin skall svara mot en ökande efterfrågan på närproducerad, hälsosam och hållbar mat både nationellt och globalt (Näringsdepartementet, 2016). Strategin sammanfattas och förtydligas under tre strategiska huvudmål ; regler och villkor, konsument och marknad samt kunskap och innovation.

Regler och villkor

- Regler och andra styrmedel som påverkar aktörer inom hela livsmedelskedjan bör verka för att främja ökad produktivitet, konkurrenskraft samt förenkla för företag verksamma inom näringen
- Utveckla och förbättra tillgänglighet och tydlighet gällande information kring vilka regler och villkor som är relevanta för aktörer inom livsmedelsindustrin. Myndigheters möjlighet att verka för en ökad konkurrenskraft för näringen bör utredas.
- Företag inom jordbruk och trädgårdsnäringen bör ges möjligheter att bedriva verksamhet oavsett storlek och strukturomvandlingen av tidigare nämnda näring bör underlättas.
- Utveckla arbetet med kontroller av verksamheter och öka graden av samordning mellan aktörer och kontrollerande myndighet med syfte att minimera störningar i verksamheten. Sträva mot ett likvärdigt kontrollsystem i hela landet och att syste

met främjar en god kunskapsnivå och informationsutbyte mellan aktörer och kontrollerande myndighet.

- Verka för ett samlat och systematiskt förhållningssätt för hur Sverige kan nå FN:s globala hållbarhets mål att halvera matsvinnet till år 2030. Utnyttja Sveriges möjligheter i form av naturresurser för en hållbar livsmedelsproduktion som kan bidra till att möta miljö och klimatutmaningar samt svara mot en global efterfrågan.
- Tillgång till jordbruksmark är nödvändig för en ökad produktion av livsmedel, den fysiska planeringen behöver ta hänsyn till detta jämte andra särintressen.
- Jordbruksmarkens bördighet bör behållas och utvecklas. Kompetens inom markavvattning och vattenhantering bör stärkas utifrån ett landskapsperspektiv.
- Fortsätta utveckla svensk vegetabilieproduktion som ett led i en hållbar livsmedelskonsumtion.
- Nya tekniska metoder och innovationer bör användas för att säkerställa och maximera produktionsresurser och för att anpassa jordbruket till klimatförändringar
- Ett hållbart växtskyddsarbete som kan hävda sig internationellt, bestående av både kemiska och biologiska bekämpningsmedel men som minimerar risker för både människa och miljö.
- Ökad lönsamhet inom svensk animalieproduktion dels genom ökad produktivitet och dels genom ett fortsatt arbete gällande ett förhöjt djurskydd både nationellt och inom EU.
- Marina resurser erhåller förutsättningar för att möta en större efterfrågan på hållbara marina livsmedel, fler områden bör tillgängliggöras för hållbar marin livsmedelsproduktion.
- Underlätta möjligheter för avsättning av mark kopplat till produktion av vilt och renkött.

Konsument och Marknad

- Konsumenter bör erbjudas möjligheten till välinformerade och medvetna val oavsett socioekonomisk situation. Berörda myndigheters roll att aktivt sprida information om hållbar livsmedelsproduktion, bra matvanor och säkra livsmedel skall stärkas.
- Offentlig upphandling bör nyttjas bättre för att spegla samhällets ambitioner och lagar gällande djurskydd och miljö. Upphandlingarna av livsmedel och måltidstjänster bör även anpassas för att bättre kunna inkludera små och medelstora aktörer. Målsättningen är en större andel ekologiskt och miljöanpassad upphandling samt att offentlig sektor skall bidra till en höjd kunskapsnivå vad gäller livsmedelsproduktion.
- Konkurrensverket bör analysera rådande villkor och konkurrenssituation för livsmedelshandel och produktion för att främja en välfungerande konkurrens som kan underbygga ökad lönsamhet.
- En ökad export av svenska livsmedel genom exportfrämjande insatser och etablering av fler exportföretag.
- Integrera potentialen i mat och dryckesrelaterade upplevelser i besöksnäringen.
- Öka produktionen och konsumtionen av ekologiska varor

Kunskap och innovation

- Öka samordningen av kunskap och innovationssystemet inom hela livsmedelskedjan, aktörer behöver aktivt formulera sina behov av kunskap och innovationer.
- Inkludera behovsmotiverad forskning i livsmedelskedjan.
- Underlätta spridning och kommersialisering av ny forskning och innovationer inom livsmedelskedjan.
- Ökad rådgivning och kompetensutveckling för företag med syfte att skapa både bättre konkurrenskraft och långsiktigt hållbar produktion.
- Fortsatt utveckling av relevanta utbildningsanordnare kopplat till livsmedelssektorn och verka för att möta kompetensbehoven inom näringen.

Malmö och dess matlandskap - en kontextualiserande översikt

Malmö är en stad vars identitet har genomgått en drastisk förändring från att ha varit en industristad med Kockums som flaggskepp till en ny stad kopplad till kunskap med Turning Torso som nytt landmärke. Malmö är även en stad som ofta kopplas ihop med två vitt skilda beskrivningar, båda är kopplade till stadens etniska mångfald. Den första bilden av Malmö är en stad präglad av innovationer, internationalitet, en entreprenöriell anda och globala kopplingar. 2013 hamnade Malmö på fjärde plats i Forbes ranking av världens mest innovativa städer (Pentland, 2013). Den andra är präglad av segregation, ojämlikhet och kriminalitet. Att fortsätta läka samman staden är ett av de huvudsakliga målen i stadens senaste översiktsplan och arbetet skall fortsätta att inspireras av Malmö kommissionens rapport.

År 2010 tillsatte staden en tvärvetenskaplig kommission vars syfte var att undersöka staden ur ett hälsoperspektiv. Ett huvudsakligt resultat av kommissionens arbete var att Malmö var en mer segregerad stad än förväntat. Inom staden skiljer sig hälsan hos Malmöbor väldigt beroende på var i staden de bor (Malmö, 2013). Kommissionen fastställer två huvudsakliga strategier för att läka delningen inom staden. Först bör staden etablera en social investeringspolicy för att skapa bättre jämlikhet inom existerande system, sedan måste man ändra den befintliga systematiken för att underlätta kunskapsallianser mellan aktörer från olika sektorer (Malmö, 2013). Kopplingen mellan mat och hälsa görs indirekt genom beskrivningar av ökningar i barnfetma och jordbruk och matproduktion är en del av den sociologiska modell som ligger till grund för rapporten (Malmö, 2013). Mat diskuteras aldrig som ett verktyg eller som en aktiv del i Malmös framtida strävan mot en mer social, ekonomisk och ekologiskt hållbar stad. Men mat har uppmärksamats som ett verktyg för planering av stadens miljöförvaltning, och under 2018 gjordes en förstudie för att kunna skapa en lokal matstrategi för staden.

Malmö som matstad

Beskrivningen av Malmö som matstad kommer att utgå dels ifrån den beskrivning som återfinns i Miljöförvaltningens förstudie och dels från boken *Malmö Cooking*, skriven av kocken Titti Qvarnström och matjournalisten Karin Ericsson.

Under 2000-talet har Malmö genomgått en enorm förändring och mat har blivit en viktig del av stadens identitet. År 2006 blev Malmö den första staden i Sverige att få utmärkelsen Fair trade city. 2010 antogs en matpolicy av kommunstyrelsen, en policy som genomsyrat alla Malmö stads verksamheter. Staden har sedan dess varit aktiv med att skapa nya projekt med tydligt matfokus som exempelvis stadsodlingar och Foods Truck festivaler. Parallellt med det kommunala arbetet har Malmös matlandskap präglats av en mängd privata initiativ och företag kopplade till mat. Tillsammans har detta lett till att Malmö ofta benämns som Sveriges matstad. I förstudien belyses att mycket av det arbete som lett fram till att Malmö blivit en så dynamisk matstad har genomförts helt utan vare sig kommunalt stöd eller samarbete.

Boken *Malmö Cooking* erbjuder en inblick i mer personliga matlandskap hos några av mat och dryckens aktörer verksamma i Malmö. Boken är en fördjupad kokbok som blandar intervjuer och recept. Den visar också på den bärande idén i boken *Gastropolis*, att städers historia och identitet kan fångas i dess unika matlandskap (Hauck, 2010). Den personliga infallsvinkeln i *Malmö Cooking* kopplar ihop den med det som i boken kallas *Food Voice*, ett begrepp som synliggör att vad människor väljer att äta, hur de äter, med vem de äter och så vidare är viktiga symboler kopplat till politik, sociala konstruktioner och kultur (Hauck, 2010). Mat och ätande kan ses som en process i ständig förändring och som en ingång till ny kunskap och förståelse av antingen individer eller grupper och hur deras världsåskådning och normativa värderingar reproduceras via mat (Hauk, 2010). Här knyter begreppet *Food Voice* an till de teoretiska begreppen både i landskapsrelaterad identitet och platsanknytning. Intervjupersonerna och de berättelser som utgör boken *Malmö Cooking* visar upp ett koncentrerat axplock av den bredd som finns inom Malmös matlandskaps olika aktörer. Aktörerna skiljer sig åt vad gäller kultur, etnisk tillhörighet, tillvägagångssätt och skala, men det som är genomgående är hantverket och respekten för råvaran. De personliga intervjuerna ger en inblick i personliga relationer till mat och råvaror som ofta är kopplade till traditioner eller minnen. Dessa minnen skapar via hantverket en identitet både hos personen och för produkten. Produkterna kan i nästa steg initiera en nyfikenhet hos konsumenter som genom sin konsumtion dels bidrar till att bevara kulturen och hantverket och dels i förlängningen kan skapa en anknytning till produkten, platsen och kulturen. En sådan anknytning kan sedan bli en del av både den individuella och kollektiva identiteten.

En sådan produkt är falafeln. Falafel är idag något starkt förknippat med Malmös matidentitet, den är en stapelvara och har uppnått en bred kulturell förankring. I det urbana landskapet återfinns en mängd olika typer av falafelställen, där människor möts dagligen och är en del av både ett gammalt mathantverk och medskapande i ett samtida kulturarv, nämligen falafeln som en symbol för Malmö. Vetenskapen och anknytningen till falafeln som maträtt bidrar med en annan dimension till berättelsen om familjen som flydde kriget i Libanon och hur hans falafel räddade honom från att bli bortförd och till slut hamnade i Malmö och startade en falafelrestaurang (Qvarnström, 2017). I denna historia kan man även läsa om möten med forskare som upptäckt att familjens falafel var mera rik på flera näringsämnen (Qvarnström, 2017). Detta vittnar om matens potential att verka som en brygga mellan människor från olika kulturer, yrken och etnicitet. Dessa historier är viktiga att dokumentera och fortsätta analysera för att förstå en stads matlandskap och hur det knyter ihop människor och platser, historia och nutid samt att belysa hur mat kan fungera som ett enande verktyg. Falafeln verkar i det här fallet som en symbol med anknytning till den kultur som familjen och många med dem har flytt ifrån, det som började som en plats i det nya där människor från samma kultur kunde komma och äta mat från sina hemländer har med tiden blivit något lika välkänt som köttbullar (Qvarnström, 2017). Detta kan även ses som att bli en del av ett sammanhang och en känsla av tillhörighet, två fundamentala delar till välbefinnande (Antonovsky, 1991). Den här historien visar hur den matrelaterade identiteten via minnen, kultur och traditioner kom att fysiskt förankras i en restaurang. Som i sin tur vid praktiserandet av denna identitet skapar en plats i det urbana landskapet med anknytning till en annan kultur vilket bidrar både med en igenkänning för människor i en liknande situation och en inbjudan för utomstående att ta del av kulturen. Över tid har maten blivit en del av den kollektiva identiteten, utan att förlora sitt symbolvärde och blivit en symbol för det nutida Malmö med starka anknytningar till staden via maten. En bok som *Malmö Cooking* kan ses som ett dokument som beskriver den samtida matidentiteten i Malmö samtidigt som den bidrar till att förankra och integrera flertalet olika kulturella och etniska mattraditioner i stadens kollektiva matidentitet. Det här exemplet visar även på de olika skalor mat kan påverka, från det personliga till en symbol för en hel stad.

Malmö matstrategi

”Mat är inte ett isolerat fenomen utan matfrågor påverkar hela staden. För att göra skillnad måste vi ändra vårt fokus och våra arbetsmönster. Vi måste göra det tillsammans” (Miljöförvaltningen, Malmö Stad , 2018, s. 14)

Projektet startade som en undersökning för att kunna skapa en specifik matstrategi för Malmö som skulle verka kompletterande till de redan existerande livsmedelsstrategierna på nationell och regional nivå. Valet att kalla det för matstrategi istället för livsmedelsstrategi är att skapa en mer inkluderande kontext som enklare kan inkorporera flera olika aktörer inom mat och dryck (Miljöförvaltningen, Malmö Stad , 2018). Förstudien resulterade i en handbok för att skapa en inkluderande matstrategi för Malmö, syftet är att på kort sikt lokalisera och stödja partnerskap mellan aktörer knutna till Malmö matlandskap. På längre sikt ämnar förstudien verka som en språngbräda för framtida matinsatser som kan bidra till Malmö utveckling som en hållbar stad (Miljöförvaltningen, Malmö Stad , 2018). Förstudien har sin teoretiska kärna i ett holistiskt synsätt på livsmedelskedjan och lyfter flera gånger att allt är kopplat. Detta synsätt hjälper till att bryta gamla mönster av endimensionella analyser av särintressen (Miljöförvaltningen, Malmö Stad , 2018). Ett holistiskt synsätt erbjuder ett ramverk som kan hjälpa till att systematisera och synliggöra och analysera hur olika delar av livsmedelskedjan påverkar varandra både positivt och negativt (Miljöförvaltningen, Malmö Stad , 2018). Ett av de huvudsakliga fokusområdena som lyfts upp i studien är att hitta gemensamma beröringspunkter där staden kan samverka eller stötta privata eller ideella matprojekt och initiativ. En viktig framgångsfaktor för sådana samarbeten är språk. Det är viktigt att ha i åtanke att olika kommunikationssätt och språkliga jargonger kan både inkludera och exkludera olika grupper.

Studien presenterar avslutningsvis fyra huvudsakliga fokusområden för att vidareutveckla Malmö som matstad, dessa är; Partnerskap & Community, Facilitering & Fysiska möte, Utbildning & Ökad medvetenhet och Fysiska Platser & Arbetsmöjligheter. Under varje huvudrubrik presenteras åtgärder eller initiativ som sedan bryts ner i syfte, aktivitet, målgrupp och önskat resultat.

Beskrivning och motivering av utvalda restauranger och kockar

I en tid av allt mer ansvarstagande kockar och en ökande andel lokalproducerad mat inom Malmös restaurangvärld bör restauranger ses som potentiella kunskapsskapande aktörer i relation till en mer hållbar stad i framtiden. Här är det viktigt att poängtera att detta inte kan vara ett krav eller att ansvar skall delegeras till restauranger, men med utgångspunkt i Bradelys resonemang i sitt försvar gällande *Urban Commons*, kan en analys av Malmös restauranger identifiera aktörer som redan nu genom sitt arbete är bidragande till denna utveckling. Dessa självständiga initiativ bör belysas och kartläggas dels för att bidra med kunskap kring samtida relationer mellan människa, plats och mat och dels för att synliggöra och kartera en viktig del i hur samtidens relation mellan stad och landsbygd ser ut idag. Att inkludera restauranger och kartera deras matlandskap inom och utanför staden kan kopplas till flera målsättningar i rådet för hållbara städer, livsmedelsstrategin och Malmös matstrategi.

Eftersom restauranger och kockar idag är en väldigt viktig del i en stads gemensamma matidentitet är det underligt att dessa inte beskrivs som en särskilt intressant målgrupp för det fortsatta arbetet med en mera hållbarhetsförankrad matidentitet för Malmö. Restauranger kan även knytas till den samtida stadsplaneringens önskan att bli mer förankrad i den pågående verkligheten som ständigt påverkar och utgör en stads urbana landskap och identiteter. Restauranger kan även fungera som verklighetsförankrade platser som är i ständig förändring och aktiva aktörer inom livsmedelskedjan. Dessa kan i förlängningen verka som levande labb och knytpunkter för samarbeten mellan aktörer inom olika sektorer och på så sätt kunna bidra till ny kunskap kopplat till mat och dess påverkan utanför restaurangen.

I den här texten kommer fyra restauranger att analyseras dels genom att kartera deras relationer till lokala producenter och dels genom intervjuer med de ansvariga kockarna om hur de ser på matens roll och hur de skulle kunna inkluderas i arbetet att skapa en mera hållbar stad kopplat till mat.

Motiveringen till urvalet av restauranger bottnar i dess ansats att verka lokalt samt deras roll inom restaurangvärlden i Malmö. De representerar även olika trender både lokalt och globalt. Det är även en poäng att de har funnits olika länge och representerar olika typer av matlagning och påverkar därför Malmös matlandskap på olika sätt.

Restaurangerna kommer att beskrivas och analyseras utifrån tre olika perspektiv; själva lokalen för restaurangerna, deras relationer till andra matlandskap och kockarna som person. Den fysiska miljön för själva restaurangen kommer beskrivas och analyseras för att kunna belysa hur olika konceptuella inramningar för restaurangerna påverkar dess identitet. Restaurangernas varierande matidentiteter bidrar med olika former av kunskap, upplevelser och relationella kopplingar till mat. Variationen belyser olika sätt som restauranger kan verka som aktiva förespråkare för en mer lokalt präglad och hållbart förhållningssätt till mat. Detta presenteras genom de upplevelser som erbjuds på de olika restaurangerna. Dessa varierande upplevelser kan kopplas ihop med olika psykologiska begrepp som minnen, affektioner och föreställningar. Upplevelser som i förlängningen kan verka som en grogrund för en fördjupad anknytning till både maten, platsen och den bakomliggande världsåskådningen hos restaurangen. Detta kan sedan ses som en medskapande process i formulerandet av en identitet knuten till platsen, maten och gemenskapen.

Dessa olika identiteter kan sedan samspela och inkorporeras i den pågående processen som är Malmös kollektiva matidentitet. Restaurangerna och deras dagliga arbete försätter dem i en position förankrad i verkligheter via sin fysiska lokal. Denna lokal blir en mötesplats mellan stad och landsbygd via verksamhetens relationer med sina leverantörer. Deras produkter representeras och förädlas via den interna kunskapen i restaurangen. Upplevelsen blir då en förlängning av dessa relationer och tillgängliggörs via maten och restaurangens narrativ och den specifika platsen.

Detta kan ses som både en kunskapsförmedlande process och en representativ inspiration kopplad till den förädlade kunskapen som restaurangen besitter. Det tredje och sista analytiska perspektivet är kopplat till kockarna och de genomförda djupintervjuerna. Här belyses mer personliga ingångar till varför de beslutat sig för att arbeta lokalt, varför detta är viktigt och deras relationer till andra aktörer inom och utanför staden. Denna infallsvinkel erbjuder även en inblick i deras tankar kring interdisciplinära samarbeten och hur restauranger och kockar kan bidra till en mera hållbar stadsplanering via mat.

Det finns flera andra intressanta infallsvinklar för analys, exempelvis hur restauranger påverkar sin direkta kontextuella omgivning genom mer eller mindre tillfälliga territoriella anspråk. Eller hur synergier mellan restauranger skapar en särskild platsidentitet och hur denna i förlängningen påverkar en stads gemensamma identitet, även varför den här typen av restauranger tenderar att lokalisera sig i mer centrala delar av staden, på vilket sätt den normativa värdegrunden av dessa restauranger kunna adapteras för att passa in i andra urbana kontexter. Men detta är frågor för vidare forskning inom ämnet kring restaurangers framtida roll i arbetet gentemot mer hållbara städer.

Bastard

Bastard ligger centralt i Malmö i stadsdelen Gamla Väster. Restaurangen drivs av köksmästare och delägare Andreas Dalberg, restaurangen har snart funnits i tio år. Lokalens kopplingar till mat går mer än 40 år tillbaka, den har tidigare huserat restaurang Svea och den ikoniska Malmökörogen Louisiana. Maten på Bastard är svår att kategorisera, men benämns på deras hemsida som europeisk husmanskost. Menyn är föränderlig och består av ett antal mellanrätter av olika slag. I början beskrevs Bastard som en restaurang som serverade inälvor och ett ställe som serverade udda styckdetaljer som hjärta eller svans.

Lokalen består av ett centralt beläget öppet kök och en stor bar, vilket fungerar som något av ett hjärta i lokalen. Det öppna köket mitt i restaurangen placerar matlagningen och råvarorna mitt i händelsernas centrum. Relationen mellan gästerna, kockarna och råvarorna blir mer direkt och matlagningen blir en del av upplevelsen att besöka restaurangen. Det öppna köket bidrar även till att inkludera flera sinnen som doft och hörsel i gästernas matupplevelse. Dessa intryck är inte tillgängliga på samma sätt för samtliga i lokalen, men energin från köket och baren slår en direkt när man stiger in i lokalen. Den främre delen av restaurangen består av två delar, detta skapar två olika rumsligheter, den högra präglas av ett stort bord som oftast huserar större sällskap alternativt ett community table. Detta är även den plats där de anställda äter sin personalmat.

Denna måltid är ett intressant exempel på hur mat kan verka som ett vardagligt möte mellan olika discipliner. Under måltiden samlas olika delarna av personalstyrkan för att äta och diskutera den kommande kvällen under mer eller mindre organiserade former. Detta kan ses som ett tvärvetenskapligt möte som hålls dagligen, där olika delar av personalstyrkan kan adressera eller ventilerar sina tankar. Det är en arena utan hierarkier, där alla samlas och delar måltiden utifrån samma förutsättningar. Möjligheten att kunna husera större sällskap i restaurangen möjliggör för en annan upplevelse, sällskap större än åtta personer beställer en förbestämd meny. Denna meny beslutas av restaurangen och serveras ofta family-style, det vill säga att större portioner serveras för att dela vid bordet. Detta är ett koncept som möjliggör och skapar en förutsägbarhet för restaurangen att hantera och beställa in produkter i relation till denna annorlunda typ av servering, vilket skapar förutsättningar för att minimera svinn och använda sig av småskaliga produkter utan att behöva stryka något på meny.

Den bakre delen av restaurangen är möblerad med några lite större bord och merparten mindre fyrkantiga bord som möjliggör för en flexibilitet att anpassa rummet utifrån kvällens särskilda utmaningar. Borden är oftast placerade ganska tätt, vilket skapar en närhet till de andra gästerna i lokalen. Detta medför en gemensamhetskänsla, och uppmanar till samtal kring maten och upplevelsen vilket dock kan vara något som inte är önskvärt om man är ute efter en mera intim upplevelse.

Bastard har även en innergård som erbjuder en spatial flexibilitet för restaurangen. Under sommarmånaderna flyttar restaurangen ut och rollen av det öppna köket inne i restaurangen intas av en vedeldad ugn. Nytt för i år är att innergården under vintern huserat en pizzeria, detta för att utnyttja platsen och utrustningen fler månader om året. Denna har verkat som en självständig enhet med en egen ingång via en ombyggnation av det tidigare sopskjulet. En gul presenning skapar en vägg och innanför skapas ett temporärt rum som är en blandning av inne och ute.

Restaurangen har även används för olika tillfälliga evenemang, både knutna till den egna verksamheten eller andra aktörer och producenter kopplade till mat och dryck. Exempel på sådana evenemang är den återkommande julmarknaden där olika produkter saluförs tillsammans med mat och dryck från restaurangen. Lokalen har även används av leverantörer och producenter för att visa upp sina produkter. Dessa event är ofta knutna till branschen. Men syftet här är att belysa att det förekommer samarbeten som tar sig mer eller mindre temporära former, och att dessa bygger på relationer mellan gäster, producenter, andra i restaurangbranschen eller mellan restauranger. Dessa initiativ är delar i det som formar Bastards identitet och möjliggör för människor att inkluderas på olika sätt.

Det visar också hur mat kan användas för att temporärt skapa nya mötesplatser och hur en plats kan ändra karaktär men samtidigt behålla sin övergripande identitet. Från ett gästperspektiv kan både det individuella och det kollektiva analyseras. Individuella erfarenheterna bygger på egna subjektiva föreställningar och erfarenheter. Dessa kan mer eller mindre samverka med de förutsättningarna som tillhandahålls av restaurangens fysiska förutsättningar, personal samt mat och dryck. Denna samverkansprocess ligger till grund för att skapa en stämning som individer erbjuds att inkluderas i, stämningen bygger på intryck kopplat till flera sinnen. Erfarenheter som relaterar till flera sinnen har större potential att ligga till grund för anknytningar och en fördjupad relation till både platsen, människorna och maten.



Bild 3. Det öppna köket och baren, vy från matsalen. Belysande bild av kökets centrala placering och roll i lokalen Källa. egen bild 2019



Bild 4. vy över köket och baren direkt från entren, exempel på hur nära gästerna i baren sitter köketkälla egen bild 2019



Bild 5. vy av den vänstra rumsligheten i restaurangens främre del. Källa egen bild 2019



Bild 6. vy av den högra rumsligheten i restaurangens främre del. Källa egen bild 2019



Bild 7. vy av köket, vedugnen och baren utomhus. Källa egen bild 2019



Bild 8. vy av matsalen, innergården kan ses i bakgrunden genom fönstret. Källa egen bild 2019

Vollmers

Restaurang Vollmers drivs av bröderna Mats och Ebbe Vollmers. Restaurangen är den första i Malmö som belönats med två stjärnor i den prestigefyllda Guide Michelin. Maten består av en satt meny bestående av en rad olika rätter. Dessa har parats ihop med ett dryckespaket bestående av alkoholhaltiga eller alkoholfria drycker. Maten är teknisk och vackert presenterad och starkt kopplad till den globala fine dining kulturen som ofta premieras i Michelinguiden. Men brödernas skånska gästgivarötter är samtidigt närvarande både i val av produkter och i kombinationer. Vollmers representerar en klassisk matlagning och ett skånskt kulturarv som genom brödernas erfarenheter av internationella restauranger har anpassats till något samtida.

Vollmers återfinns i ett litet gathus på gamla väster i Malmö, utifrån är det tillsynes anonymt och det är bara ett litet skåp på väggen som via menyn ger en inblick i vad som försiggår innanför väggarna. Lokalen är sobert inredd och ger en känsla av lugn och kontroll, detta hänger ihop med den förutsägbarhet som erbjuds av att menyn redan är satt. Den lilla matsalen är belägen strax under köket som kan ses genom ett litet fönster. Detta förstärker den känsla av både professionalitet och magi som presenteras på tallriken. Maten är en förlängning och modernisering av det skånska kulturarvet, anknytningen till både platser och personliga referenser är förtydligade via menyn. Dels via att avståndet till varje rätts huvudråvara är utskriven på menyn och dels genom rätternas namn, exempelvis, Barndomsminne, 10 km. Den konceptuella och fysiska inramningen på Vollmers är väldigt annorlunda från Bastard. Här är allt minutiöst planerat, från dukning till ordningen som rätterna går ut, när gästerna kommer och hur kvällen kommer att se ut. Detta är knutet till den nivå av förädling som hänger ihop med den matlagning som genomförs i restaurangen. En restaurang av den här typen erbjuder helt en helt annan typ av upplevelse. Relationen mellan gäst och personal bygger mer på restaurangens narrativ som förmedlas via att personalen vid varje servering berättar om råvarans ursprung och tillagningsteknik, vilket sedan förstärks via själva inmundigandet av rätten. Det lugna och kontrollerade tempot i matsalen är starkt kopplat till det narrativ som restaurangen vill förmedla. Syftet är att skapa kopplingar till specifika platser eller minnen som gästerna får ta del av genom maten. Maten blir ett uttryck och en del av en berättelse kopplat till en plats, en tradition, en specifik råvara eller ett minne som gästerna får ta del av. Maten erhåller nästan språkliga egenskaper och står helt i centrum för restaurangens berättelser om personliga erfarenheter, kulinariskt arv och modern gastronomisk kunskap.

Vollmers är en exklusiv restaurang både gällande prisbild och antalet platser, men själva upplevelsen är väldigt inkluderande. Vollmers är inte lika flexibelt som exempelvis Bastard i termer av själva platsen, men Vollmers representerar andra viktiga aspekter av identitet kopplat till mat. Huvudsakligen förvaltandet och moderniseringen av kulturarv knutet till lokala mattraditioner och produkter, hur nya tekniska innovationer och tekniker kan användas för att vidareutveckla det skånska kulinariska kulturarvet.

Den extremt specialiserade matlagningen och den exklusiva profilen på restaurangen möjliggör även för specialisering av produkter, intresse av att bevara skånsk matkultur och stötta småskaliga producenter. Inom ramarna för restaurangen är det väldigt viktigt att kunna förlänga säsonger, gamla metoder för konservering används som inspiration för att genom moderna tekniker kunna möjliggöra intressanta lokalt präglade menyer året om. Vollmers spelar även en viktig roll i att sätta Malmö på kartan i ett internationellt perspektiv genom sina två michelinstjärnor, vilket har medfört en internationell spridning och ett bräddat intresse för det skånska kulturarvet. Vollmers bidrar med att sätta Malmö på kartan i ett globalt perspektiv och därigenom lyfta potentialen i matlagning med skånska traditioner och på så sätt bidra till både bevarande och utveckling av lokala traditioner och ställa frågor kring vad skånsk mat är för något. Detta sprids genom det narrativ som restaurangen förmedlar dels genom sina val av råvaror och dels genom den kunskap som skapas och sprids av personalen. Vollmers bidrar med en berättelse och kunskap om tillvaratagandet och varför det är viktigt att handla lokalt och bevara och utveckla skånska mattraditioner. Men för att detta skall kunna bidra till en normativ förändring utanför deras naturliga kundkrets behöver deras engagemang och kunskap inkluderas i ett större sammanhang.



Bild 9. Vy av ingången sed från matsalen
Källa egen bild 2019



Bild 10. Vy av förrummet, bilder med anknytningar till matlandskap, matsalen syns i bakgrunden. Källa egen bild 2019

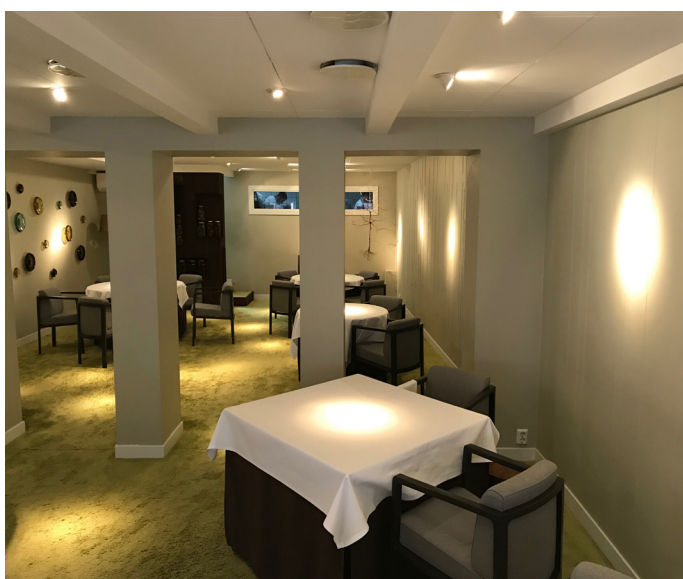


Bild 11. Vy av matsalen, i bakgrunden ses förnrestret in till köket. Källa egen bild 2019



Bild 12. Vy av matsalen, ett exempel på hur måltiden är rumligt arrangerad. Källa egen bild 2019

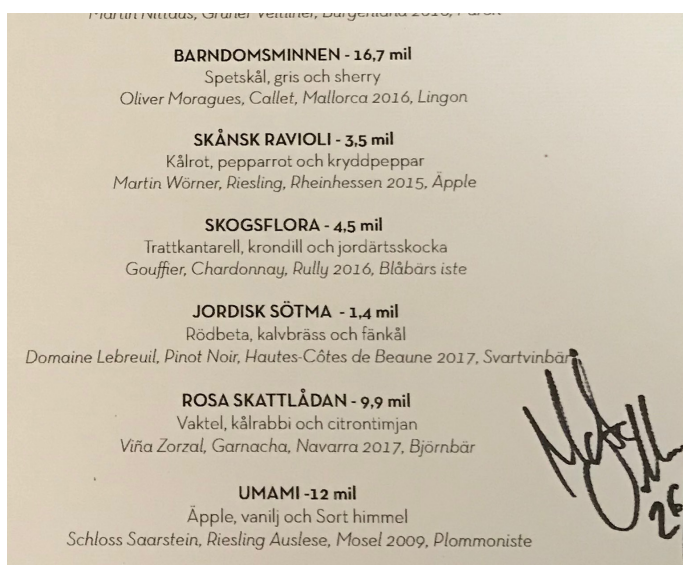


Bild 13. Bilden visar en del av den aktuella meny, exempel på hur maten knyts till landskap och råvaror Källa egen bild 2019



Bild 14. Bilden exemplifierar hur maten är närvarande i lokalen. Källa egen bild 2019

Julie

Julie är inte en traditionell restaurang utan mer av en vinbar där det även serveras mat, huvudsakligen ost och charkuterier. Men i lokalen finns också ett stort rotisseri som är centralt beläget i anslutning till den stora köksön som består av både arbetsyta och sittplatser. Maten är väldigt närvarande i lokalen både i form av visuella intryck och i form av de blandade dofterna av ost och grillad kyckling eller rotselleri. Lokalen är tänkt att verka som ett stort flexibelt vardagsrum. Inga reservationer kan göras i förväg vilket tillsammans med de okonventionella öppettiderna (alla dagar 12-22) erbjuder en väldig flexibilitet av hur och när man kan besöka Julie. En annan unik aspekt av Julie är att merparten av de produkter som serveras även är möjliga att köpa med hem. Lokalens främre del består av en enkel butik som saluför olika lokala produkter, även den tillagade maten som serveras kan köpas hem. Genom att kunna få med sig en del av restaurangens utbud av till exempel ost eller charkuterier erbjuds ytterligare en dimension i relationen mellan platsen, produkten och konsumenten. Julie blir en aktiv aktör inom många delar av livsmedelskedjan, uppsökande av nya produkter och producenter, förmedlare av både produkter och hantverk och även förädlare av råvaror via sin mat.

Själva lokalen består av några olika rumsliga enheter, direkt innanför dörren möts man av butiken på vänster sida och vinrummet på höger, sedan går gästerna förbi två stora kylar fyllda med ost och charkuterier. Dessa är aktiva både i det som serveras i baren och det som kan köpas med hem. I mitten av restaurangen domineras rummet av den centrala köksön, det finns sittplatser längs med fönsterna, några större bord, samt ett antal högre barbord. Det finns även ett rum till i den bakre delen av lokalen som är lite mer intimt och huserar fyra runda bord, i det inre rummet är inga högtalare placerade för att skapa en lite annorlunda upplevelse. Det finns även en källare med ett stort bord med plats för upp till 15 personer. Källaren används på flera olika sätt, antingen som ett flexibelt extrarum de dagar när det är mycket att göra i restaurangen, alternativt för event, utbildningar eller specialmiddagar. Julie har även en liten uteservering på kvarterets lilla innergård, detta var en plats som tidigare saknade identitet, men har under delar av året gått från att vara passiv till att bli en aktiv mötesplats kopplad till mat.

Julie är ett väldigt flexibelt matlandskap som kan används på flera sätt. Det är en intressant hybrid av butik, bar, restaurang och mötesplats med starka anknytningar till andra lokala matlandskap. Gästernas upplevelser skapas tillsammans med personalen via dialog, meny är även upplagd för att främja flexibilitet, exempelvis kan ost och chark köpas som separata enheter, alternativet är att låta personalen välja och då endast bestämma vilken mängd som önskas.



Bild 15. Vy av den centrala rumsligheten som innefattar köket, rotisseriet ses i bakgrunden. källa egen bild 2019



Bild 16. Vy av ingången inneifrån lokalen, visar hur gästerna går förbi butiken och de två kylarna med ost och charkuturier. källa egne bild 2019



Bild 17. vy av det inner rummet som erbjuder en annan mer intim upplevelse. källa egen bild 2019



Bild 18. vy av butiken och de varor som förtillfället är tillgängliga för försäljning. Källa egen bild 2018



Bild 19. vy av charkkylen, samtliga charkuturier kommer från godeset Marsvinsholm. Källa egen bild 2019



Bild 20. vy av ostkylen, samtliga ostar från Androuët. Källa egen bild 2019



Bild 21. Vy av källaren, visar på vilken rumslig flexibilitet som rummet erbjuder. Källa egen bild 2019



Bild 22. vy av innergården, en tidigare outnyttjad yta, nu en plats med tydliga kopplingar till mat. Källa egen bild 2019

Saltimporten

Restaurangen ligger i en helt annan del av staden än det övriga, nämligen i stadens industrihamn. Ett område, som i takt med att Malmös identitet gått från arbetarstad till en kunskapsstad, blivit allt mer präglad av mindre start-up företag. Saltimporten var en av de första verksamheterna i området, deras första lokal var en liten orenoverad plats med makadam på golvet. Där satte Ola och Sebastian upp ett bord med en kokplatta och ett par bord och började servera lunch. Verksamheten har flyttat mellan några olika platser inom området innan deras nuvarande lokal var iordninggjord. Restaurangen består av ett stort rum och spartanskt inrett rum. Inredningen består av ett antal långbord och bänkar och en lång kaklad disk med en köksbänk bakom. Maten beställs vid disken, gästerna tar sedan med sig sin tallrik och sätter sig vid något av de utställda långborden i lokalen, som en modern version av en lunchkantin. Verksamheten flyter även ut i rummet när vädret tillåter, då de stora fönsterpartierna öppnas och fler bord placeras utanför restaurangen vilket erbjuder en unik matupplevelse.

Kockarna bakom Saltimporten har ett förflutet på Michelinkrogar runt om i världen och har även själva tidigare drivit fine dining restaurangen Trio i Malmö. Saltimporten arbetar med lokala produkter och i nära relation med producenter och kan genom sin kunskap och sitt hantverksmässiga kunnande tillgängliggöra och förankra dessa relationer i människors vardag via sina lunchserveringar. Saltimporten är även medskapande i processen att omforma identiteten för den gamla industrihamnen och att skapa en anknytning till lokalproducerad mat.

Lokalen är väldigt flexibel och kan nyttjas på en mängd olika sätt utanför restaurangens öppettider då den används för utbildningar, evenemang, bröllop, temporära arrangemang både i och utanför restaurangen. Saltimporten är ett bra exempel på att det redan finns platser som rymmer tillräckligt med flexibilitet och redan har starka kopplingar till mat, kunskap och relationer mellan producenter som skulle på mer eller mindre temporära sätt kunna användas som flexibla mötesplatser i utvecklingen av Malmös matidentitet.



Bild 23. vy av Saltimportens lokal och möblering. Källa egen bild 2019



Bild 24. vy av disken och köket. Källa egen bild 2019



Bild 25. vy av Saltimportens lokal, visar på dess flexibilitet. Källa egen bild 2019



Bild 26. Bild av förberedelser för lunch servering. Källa egen bild 2019



Bild 27. Bild av lunchservering Tis 14/5 -2019. Källa egen bild 2019



Bild 28. vy av Saltimportens möblering utomhus, exempel på hur verksamheten flyttar ut på kajen. Källa egen bild 2019

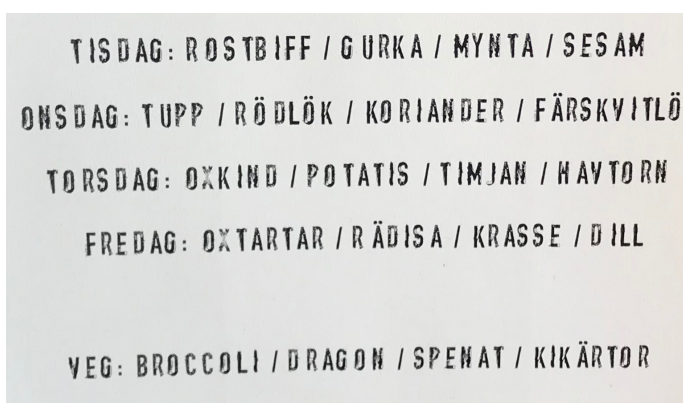


Bild 29. bild av en veckas meny på Saltimporten. Källa egen bild 2019



Bild 30. bild av kaffeservering och dessert alternativ. Källa egen bild 2019

Summering av restaurangerna som platser

Restaurangernas konceptuella skillnader och olika fysiska förutsättningar givna av deras lokaler skapar olika identiteter hos restaurangerna. Samtidigt delar restaurangerna en gemensam värdegrund knuten till vikten av att handla lokalproducerat och att arbeta med högkvalitativa råvaror. Detta är exempel på att de olika verksamheterna kan bidra med olika typer av upplevelser och kunskap knuten till en gemensam värdegrund.

Vollmers skiljer sig från de andra i undersökningen, upplevelsen där är mycket mer präglad av exklusivitet och intimitet. Upplevelsen bygger på att gästerna erbjuds att ta del av den världsåskådning som restaurangen presenterar, den individuella kontrollen är minimerad för att kunna maximera det budskap som förmedlas via maten. Detta verkar stärkande för restaurangens identitet och för en känsla av gemenskap hos gästerna. Varje rätt förankras via en kort berättelse om dess ursprung, denna berättelse förstärks sedan via själva måltiden. Detta skapar en tydlig anknytning mellan gästerna, restaurangens världsåskådning och platsen där råvaran producerats.

Bastard och Saltimporten är två restauranger som påverkat människors relationer till mat genom att utmana vad vi kan tänka oss att äta och hur detta skall gå till. Bastard ansågs länge vara en krog som serverade konstig mat, det vill säga udda styckdetaljer, hela fiskhuvuden och att rätter serverades avsedda att dela. Bastard har bidragit till att oxhjärta, lammtunga och grissvans inte ses som något exotiskt inslag på restauranger i Malmö idag. Denna påverkan är knuten till den kunskap och övertygelse som Andreas besitter i att kunna och våga presentera mat som inte passar normen. Saltimporten har i sin tur utmanat vad en lunchrestaurang kan vara och hur den skall fungera, deras matlagning har bidragit till att utmana och inspirera föreställningar av vad en lunchrätt är och vilka råvaror den kan bestå av.

Samtliga restaurangerna har även varit med i utvecklingen att utmana normen kring hur mycket animaliskt protein som behöver förtäras per måltid. Deras mat har under årens lopp kommit att inkludera allt mer grönsaker och helt vegetariska rätter. Båda restaurangernas inflytande har vuxit fram över tid och är mer kopplat till vardagligt ätande och rutiner och upprepningar. Julie som är relativt nyöppnat, utmanar genom sin relativt otydliga identitet den traditionella formen för vad som är en bar, restaurang eller butik. Men Julie har kommit att bli accepterat som ett flexibelt rum som kan nyttjas på olika sätt. Martin och Emma bidrar med kunskap om hur mat kan användas på en rad olika sätt för att underlätta och tillgängliggöra deras världsåskådning gällande mat och dryck. Julie erbjuder nya intressanta blandningar av vardagsaktiviteter som inte traditionellt är sammankopplade.

Kartläggning av leverantörer och producenter

Flera av målsättningar i policydokumenten är kopplade till kartering, *Kartläggning av initiativ* (Rådet för hållbara städer, 2018), *Upprätta ett nätverk av stadens matkännare* och *Kartlägga befintliga tillgångar kopplade till mat i Malmö* (Miljöförvaltningen, Malmö Stad, 2018). Rådet för hållbara städer efterfrågar en kartläggning av initiativ kopplat till hållbar stadsplanering eftersom det fattas en överblick av vad som faktiskt pågår. En sådan kartläggning kan lyfta befintliga initiativ och belysa luckor eller potentiella samarbeten (Rådet för hållbara städer, 2018). Detta arbete skall ses som något ständigt pågående för att ständigt belysa och bidra till att kunna driva arbetet framåt (Rådet för hållbara städer, 2018).

Restaurangers befintliga relationer och samarbeten är en bra utgångspunkt för en sådan kartering. En kartläggning av restaurangernas samarbeten med lokala leverantörer och producenter belyser både restaurangernas relationer till platser i och utanför staden och människorna bakom produkterna. Råvarorna blir en konkret länk mellan den plats där den producerats och restaurangen. Produkten blir även en gemensam utgångspunkt för vidare dialog och fortsatt samarbete. Detta kan leda till utveckling av mer djupgående relationer och anknytning mellan platser och ökad förståelse och kunskap.

Här följer en sammanställning av de samlade producenter och leverantörer som de utvalda restaurangerna arbetar med. Detta belyser redan befintliga relationer mellan restaurangerna och platser och råvaror både i och utanför staden. De olika restaurangernas konceptuella natur skiljer sig och påverkar deras relationer till leverantörer. Samtliga kan kopplas både till lokala hållbara matnätverk via sina val av råvaror och globala mattrender via sina positioner som normbärande gastronomiska aktörer. Men det blir tydligt när man karterar deras leverantörer att dessa verksamheter delar samma grundläggande normativ ide vad gäller vikten av lokalproducerad mat.

Deras arbete och kunskap kring dessa frågor kan enkelt kopplas till flera målsättningar i samtliga policydokument, men i synnerhet de som är kopplade till kartering, *Kartläggning av initiativ* (Rådet för hållbara städer, 2018), *Upprätta ett nätverk av stadens matkännare* och *Kartlägga befintliga tillgångar kopplade till mat i Malmö* (Miljöförvaltningen, Malmö Stad, 2018). Att detta arbete är pågående samtidigt som det efterfrågas i samtliga offentliga dokument är ett bevis på en diskrepans och kommunikativa brister mellan offentlig verksamhet och restaurangbranschen. Bara genom en översiktlig inventering av några restauranger verksamma i Malmö och deras relationer till producenter och leverantörer synliggörs både redan befintliga och potentiella samarbeten, något som också beskrivs som ett viktigt mål för samtliga strategier för framtidens hållbara städer och dess relationer till mat.

Dessa relationer och pågående arbete är precis vad Rådet för hållbara städer efterfrågar. Under rubriken Kartläggning av initiativ, lyfter rådet vikten att kartlägga både nationella och internationella initiativ kopplat till hållbar stadsplanering, för att skaffa en överblick av vad som faktiskt pågår. En sådan kartläggning kan lyfta befintliga initiativ och belysa luckor eller potentiella samarbeten. Detta arbete skall ses som något ständigt pågående för att ständigt belysa och bidra till att kunna driva arbetet framåt. Denna metodik har många likheter med begreppet *plane- guide*. En sådan kartläggning kan bidra både med ett nätverk av aktörer, praktiska exempel på vad som kan göras samt en kunskap om hur detta skulle kunna genomföras. Denna kunskap kan kopplas till Bradelys syn på *urbana commons*, där kunskap genereras av relationer och möten mellan människor kopplade till en aktivitet på en särskild plats. Kunskapen kan sen samlas och anpassas och användas i andra sammanhang, vilket i sin tur genererar ny kunskap och så vidare.

Restauranger och deras relationer med leverantörer och producenter kan ses som redan existerande fysiskt förankrade aktörer för den här typen av arbete. Nästa steg skulle vara hur kunskapen som genereras här kan bidra till andra delar av Malmös kollektiva matidentitet. Malmö stad föreslår också en kartering av aktörer, men deras huvudsakliga syfte är att nå ut i den egna verksamheten. Malmö skulle behöva en sådan kartläggning som rådet för hållbara städer i relation till stadens matlandskap och olika identiteter knutna till mat. En kartläggning av pågående initiativ är även förankrat i begreppet *urbana landskap* som efterfrågar en vidare kontakt med det vardagliga livet och hur dessa företeelser påverkar staden. Malmös matstrategi upplevs som en isolerad enhet som inte är helt förankrad i varken den nationella hållbarhetsdiskursen, samtida stadsplanering eller det vardagliga livet i relation till mat.

Kartläggningen av restaurangernas leverantörer kommer inte att vara helt fullständig, men de aktörer som nämns utgör majoriteten av leveranserna av råvaror till verksamheterna.

Leverantörskartläggning - Bastard

Bastard är en stor restaurang med cirka hundra sittplatser och ständigt fullt hus, detta medför en trygghet gällande inköp av råvaror. Bastard har många leverantörer som fyller olika syften, vissa som Klemming handlar de endast av när det är möjligt och det är säsong. Andra som RP-frukt står för mycket av bulkleveranserna av ekologiska grönsaker under de mindre produktiva delarna av året. Under vår och sommar har restaurangen byggt upp relationer med flera leverantörer som Bokelundsgården, Flyinge Köksträdgård och nyligen inlett ett samarbete med Malmö stiftelsen Botildenberg. Gällande kött är Lindegrens deras huvudsakliga leverantör. Lindegrens är en kravmärkt gård som levererar nöt, gris och lamm. Bastard är också aktiva med att leta efter nya producenter och kan genom sin storlek och flexibla meny handla både av stora och små leverantörer. Detta är något som kan användas som en garant för producenter som vill skala upp sin verksamhet. Restaurangen importerar även egen olivolja, kapris och citrusfrukter från en ekologisk gård på Sicilien. Samarbetet uppstod via en gammal kockkollega och vän till köksmästaren som idag driver en restaurang i närheten av gården. Bastard är en plats med relationer till många olika typer av matlandskap av olika storlek, givet förutsättningen att restaurangen har funnits i snart tio år har relationerna till dessa landskap och platser kunnat utvecklas över tid och på så sätt förankrats till mer djuplodade samarbeten. Ett sådant exempel är Bondens skaffereri som startade ungefär samtidigt som Bastard, dessa två verksamheter har följts åt under snart ett decennium och hjälpt varandras utveckling.

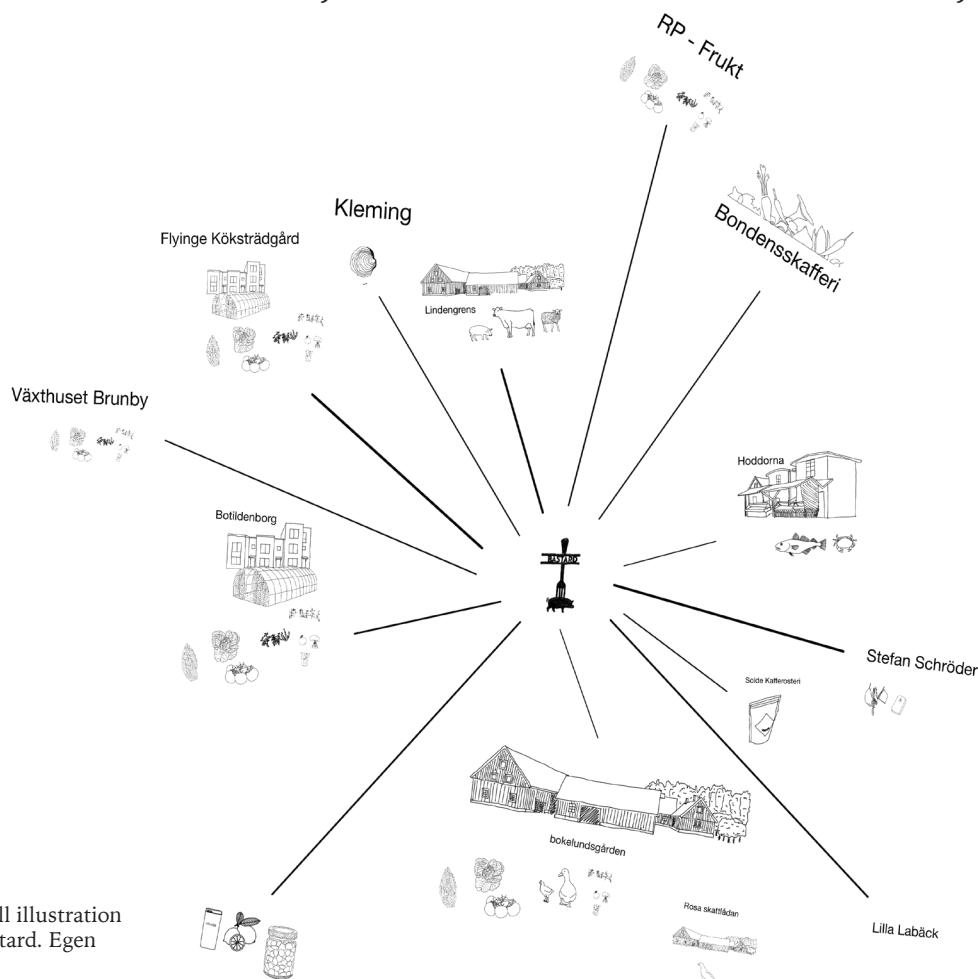


Bild 33. Konceptuell illustration av leverantörer Bastard. Egen design 2019

Leverantörskartläggning - Vollmers

Restaurang Vollmers matlagning ställer mer specifika krav på sina produkter och därmed också sina samarbetspartners. Menyerna på Vollmers planeras och testas långt innan de når gästerna, i testprocessen ingår att finna rätt råvara utifrån specifika kriterier. Att menyn består av flertalet mindre rätter tillsammans med priset för maten gör det möjligt för restaurangen att i samarbete med producenter och leverantörer planera och tillsammans ta fram råvaror i mindre kvantiteter och yppersta kvalitet. Detta tillsammans med restaurangens tydliga anknytning till det skånska kulturarvet medför att de kan vara en del av att bevara och utveckla gamla kulturväxter och raser. Maten på Vollmers bygger på väldigt mycket förarbete och planering för att kunna säkerställa kvaliteten som krävs för att driva en tvåstjärnig restaurang. Detta påverkar relationerna till leverantörer på två sätt, dels vet restaurangen tidigt vad de behöver och kan därmed be en producent att odla det specifikt till dem. För det andra kräver deras matlagning att de bördigare säsongerna tas tillvara så att de kan drygas ut under de dystrare månaderna, vilket medför att de kan garantera inköp av större kvantiteter av råvaror. Vollmers är också väldigt aktiva i uppsökandet av nya leverantörer och kan via sin unika ställning som enda tvåstjärniga restaurang stötta produktion av mer specialiserade råvaror. Här bidrar restaurangen både till utveckling och bevarandet av lokala mathantverk. Restaurangen har en väldigt nära relation till Bondens Skaffereri som verkar som deras "grossist" och observatör kring vilka produkter som är på gång, besparar restaurangen väldigt mycket tid och kraft vad gäller uppsökandet av nya råvaror och producenter. När det kommer till kött och fisk så använder sig restaurangen av olika leverantörer beroende på vilka styckningsdetaljer som efterfrågas, restaurangen samarbetar med en rad olika leverantörer och de som visas i illustrationen är knutna till den aktuella menyn vid intervjutillfället. Torsken kommer från olika fiskare och kopplas istället till den geografiska kontext som Vollmers finner acceptabel. Urvalet av torsk bygger på varans kvalitet och den skall vara fiskad på ett hållbart sätt.

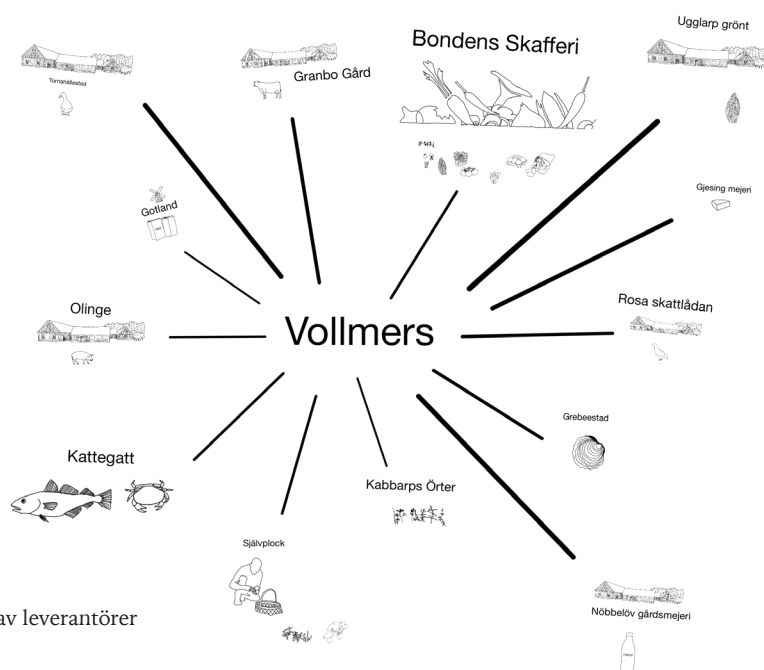


Bild 34. Konceptuell illustration av leverantörer Vollmers. Egen design 2019

Leverantörskartläggning - Julie

De leverantörer och producenter som Julie arbetar med visar på ett tydligt lokalt och hållbart fokus. Detta är även uppenbart i de produkter som inte finns att tillgå lokalt, exempelvis; vin, olivolja, ost. Osten spelar en särskild roll på Julie, restaurangen är nämligen återförsäljare av leverantören Androugets ostar. Ett företag som är lokaliserat i Stockholm och specialiserat sig på franska ostar men portföljen innefattar även några mindre svenska producenter som Ådala Gård. I sin roll som återförsäljare levererar Julie ost även till restauranger, osten bygger relationer både till andra restauranger och till restaurangens gäster. Samtidigt som den skapar relationer mellan platser utanför staden, dels till Androugets verksamhet i Stockholm och dels till ostproducenter knutna till traditionellt mathantverk.

Kartläggningen synliggör även den bredd av olika leverantörer och hur dessa varierar i storlek. Julies blandning av butik och restaurang gör det möjligt att på olika sätt stötta mindre leverantörer. Om en produkt inte säljer i butiken kan den användas i restaurangen och vice versa. Det finns flera exempel på affärsmodeller och flexibla och platsspecifika matrelaterade verksamheter som bör inkluderas i Malmös framtida matrelaterade nätverk. Godset Marsvinsholm är ett sådant exempel, godset driver idag restaurang, uppfödning av grisar och charkproduktion. Bondens skaffereri, som drivs av före detta kockar, är en verksamhet vars kartläggning och tillgängliggörande av mathantverkare är ett ypperligt exempel på tidigare branschfolks potential att kunna bidra med kunskap i en annan form. Julie samarbetar även med det prisade och Malmöbaserade urbana odlingsföretaget företaget Los Perros.

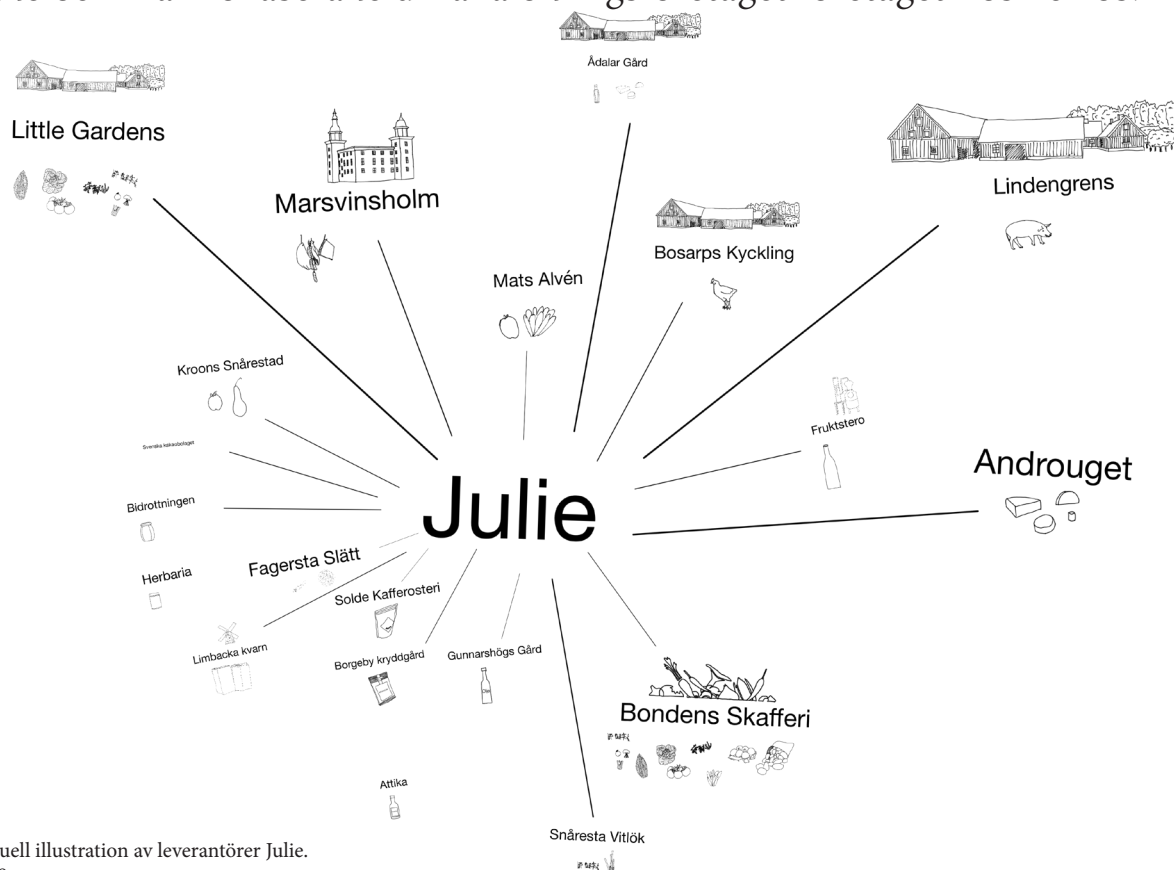
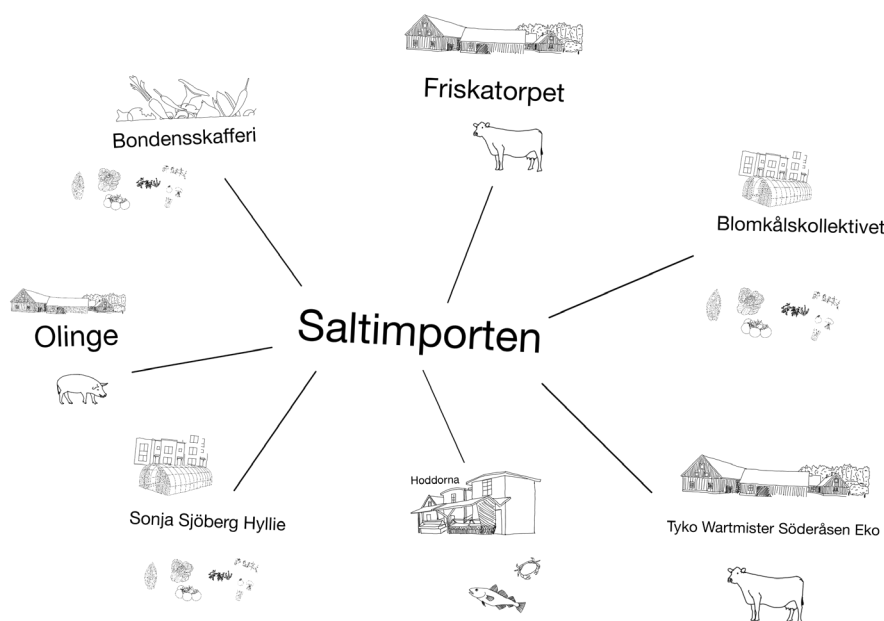


Bild 31. Konceptuell illustration av leverantörer Julie.
Egen design 2019

Leverantörskartläggning - Saltimporten

Att Saltimporten serverar cirka 200-300 portioner lunch dagligen ställer andra krav gällande volym, vilket i sin tur ställer krav på deras relationer till sina leverantörer. Trots deras krav på volym samarbetar de med små lokala producenter och anpassar ofta sin matlagning efter vad som finns tillgängligt. Deras medvetna idé att minska mängden protein per portion bidrar också till att de kan handla kött och fisk från mindre och mer lokala producenter. Bondens Skaffereri är en väldigt viktig leverantör dels tack vare sina produkter och dels för deras samlande roll vilket sparar mycket tid. Saltimporten är även aktivt med att leta upp och stötta nya småskaliga projekt som Blomkålskollektivet, ett odlingskoncept med anknytningar till SLU Alnarp. De är även intresserade av att undersöka möjligheten att samarbeta med verksamheter som Malmös Marina forskningscenter, men detta är inte för närvarande något som kan ses som en leverantör.



Summering av kartläggningarna

Det poängteras flera gånger i både den nationella livsmedelsstrategin och i Malmös matstrategi vikten att inkludera olika aktörer, stötta och synliggöra samtliga led i livsmedelskedjan. Utifrån detta tycks det märkligt att restauranger och kockar inte ges mer uppmärksamhet som viktiga aktörer i detta arbete. Restauranger bygger huvudsakligen på att förädla produkter som de själva inte producerar, restaurangers efterfrågan är en viktig del av livsmedelskedjan och kan verka stöttande för producenter. Representanter för den svenska restaurangbranschen initierade 2018 ett upprop där aktörer uppmanas att välja svenska produkter med motiveringen att bidra till en långsiktigt hållbar matproduktion i Sverige (Hansson, 2018).

Att kartlägga redan befintliga samarbeten mellan restauranger och lokala producenter är en viktig del för att beskriva den rådande situationen men också för att kunna identifiera både hinder och möjligheter för att kunna öka mängden lokalproducerad mat. Kartläggningen av dessa fyra restaurangers lokala producenter illustrerar olika aspekter och skalor av produktion. Saltimporten producerar dagligen mellan 200-300 portioner vilket ställer andra krav på vilka mängder av en råvara som krävs. Vollmers serverar väldigt mycket färre gäster och mindre mängder per portion men utifrån deras prisbild kan de köpa mindre kvantiteter av andra typer av råvaror och på så sätt stötta mindre produktioner. Ett sådant exempel är Rosa Skattlådan, en liten gård som levererar vaktel till Vollmers, deras produktion är liten men stötts av krogar som Vollmers.

Genom kartläggning och dialog med både restauranger och producenter kan man finna de i policydokument efterfrågade synergieffekter mellan olika aktörer. I en sådan dialog kan även frågor kring vilka producenter som skulle vilja växla upp sin produktion och vilka hinder som finns. I ett sådant exempel kan andra restauranger som efterfrågar råvaran men har behov av en större volym verka som garantier för en satsning att skala upp verksamheten. Utifrån regler och lagstiftning är det en av målsättningarna i den nationella livsmedelsstrategin att verka för att underlätta för mindre producenter att bevara eller skala upp sin verksamhet. De redan befintliga relationerna mellan restauranger och lokala matproducenter utgör ett underlag för att kunna vidare analysera dessa frågor hur dessa samarbeten kan utveckla eller inkludera andra aktörer.

Bondens Skafferier förtjänar även att nämnas separat, samtliga restauranger använder sig av dem som leverantör och samarbetspartner. Alla beskriver hur viktigt deras arbete är och hur de har tillgängliggjort och introducerat samtliga restauranger till nya produkter och mathantverkare. Deras verksamhet underlättar även i det dagliga arbetet för samtliga restauranger genom deras roll som samlande verksamhet och kommunikativ länk mellan restauranger och producenter.

Intervjuresultat

Samtliga intervjuer genomfördes dagtid på respektive restaurang för att inte störas av pågående service. Alla intervjuerna startade med samtal kopplade till kartläggningen av leverantörerna. Samtalen pågick under ca 90 minuter och resultatet presenteras via citat och redogörelser av huvuddragen i våra samtal.

Andreas Dahlberg, Bastard

"Om ni satsar, köper vi allt" (A, Dahlberg, personlig kommunikation, 10 april 2019)

Citatet är kopplat till Bastards relation med lantbrukaren Johan Widing och Bokeslundsgården. Tidigt bestämde sig Andreas för att Bastards skulle köpa hela deras produktion, detta gav dem en säkerhet att kunna etablera sig och idag är Bokeslundsgården en kravcertifierad gård som vid sidan av grönsaker arbetar med att bevara svenska kulturraser av kyckling, gris och nötkreatur.

"Vi stöttar dem för att vi vill, inte för att vi måste" (A, Dahlberg, personlig kommunikation, 10 april 2019)

Idag är Bastard en så pass stor och viktig aktör att restaurangen har möjlighet att välja att stötta producenter. Andreas har nyligen inlett ett samarbete och kommer i framtiden handla grönsaker av stiftelsen Botildenberg som driver stadsbruk i Malmö.

Detta är ett medvetet val för att kunna stötta den typen av verksamheter men eftersom det idag finns många liknade initiativ är det viktigt att andra restauranger också erhålls den möjligheten och tar sitt ansvar.

"För tio år sen fanns det inte alls ett sådant utbud av lokala produkter som det gör idag" (A, Dahlberg, personlig kommunikation, 10 april 2019)

Under mitt samtal med Andreas diskuterade vi utvecklingen av lokalproducerad mat, Andreas är väldigt positiv till utveckling som har skett under de tio år som han drivit Bastard. Men nästa steg är hur detta skall kunna nå ut till fler än de i den invigda kretsen. Detta är dels kopplat till pris och tillgänglighet, Andreas säger att alla inte har möjlighet att betala 60kr/kg för rödlök.

”Det är inget fult med att vara storskalig, bara det är bra grejer, det måste väl vara målet, hur ska produkterna annars kunna nå ut till alla” (A, Dahlberg, personlig kommunikation, 10 april 2019)

Andreas beskriver ett glapp mellan allt prat och hur lite som faktiskt händer. Vi båda säger att det är det som är det svåra men vi känner också att det finns ett starkt behov av att göra något. Jag berättar om Malmös matstrategi och deras ide kring att samla olika initiativ kopplade till mat, spontant svara Andreas att problemet nog kommer att vara att få tag i människor utanför den invigda kretsen. Det ställer relevanta frågor om hur når man ut med ett budskap och hur skall man kunna engagera?

När vi diskuterar utbildning och skolmat tipsar han mig om en amerikansk kock, tidigare köksmästare på Noma, som nu driver ett företag som lagar skolmat från grunden för några kommunala skolor i Connecticut. Ett lysande exempel på hur kockars kunskap kan omsättas i en annan kontext än den inom en restaurang och bidra till en normativ förändring av hur och på vilket sätt vi värdesätter mat.

Mats Vollmer, Vollmers

”anledningen till att byta till ett lokalt fokus berodde på många saker, fler producenter, image, ansvar, miljö och att jag ser kreativa möjligheter i begränsningar” (M. Vollmer, personlig kommunikation, 12 april 2019)

Först och främst har det blivit möjligt eftersom det nu finns betydligt mer producenter och variation av lokala råvaror. Att använda sig av lokala råvaror fyller flera syften. Det är en fråga om att skapa sig en unik nisch i den internationella konkurrensen mellan topprestauranger, att stödja lokala producenter och den kreativa utmaningen i de begränsningar som detta innebär. En annan viktig parameter som Mats nämner är att ta ansvar för miljön. Vår mat konsumerar mycket energi därför är det viktigt att ta ansvar genom att försöka minimera andra aspekter av negativ miljöpåverkan. Vi kommer sedan in på hur bättre råvaror skall kunna bli tillgängliga för fler till ett rimligt pris.

”Ica borde ha en avdelning med lokala produkter, jag är säker på att den hade sålt bäst” (M. Vollmer, personlig kommunikation, 12 april 2019)

Mats ställer sig frågande till varför det inte finns fler större mataffärer som har en avdelning präglad av lokala produkter, vi diskuterar om det är så enkelt att det inte är lönsamt och om så är fallet hur ett ökat intresse och bättre konkurrensfördelar för lokala produkter kan uppnås. Mats nämner vikten av utbildning, och refererar till matlagningstraditioner hos äldre generationer, han menar inte att det var bättre för, men att den kollektiva kunskapsnivån gällande mat var högre och mer kopplad till ett systemiskt tänkande snarare än att laga specifika rätter.

”måste lyfta fram farmors kök” (M. Vollmer, personlig kommunikation, 12 april 2019)

Citatet hänger ihop med den kunskap och hantverket som ligger till grund för Vollmers. Mats lyfter vikten av de kunskaper hans farmor och hennes generation hade, sylta, safta, salta, torka osv. Det som hänger ihop med att arbeta utifrån säsong och ger möjlighet att förlänga de mer produktiva säsongerna och dryga ut deras överflöd till de mer karga. Det är det skånska kulturarvet i form av matlagning adapterat av erfarenheter från andra kök som är grunden i Vollmers filosofi. Vi diskuterade även den allt mer professionaliserade hemmamatlagningen som blir allt mer knuten till tekniska hjälpmedel och maskiner. Jag presenterade ett antagande om att matlagning hemma sker allt mer sällan och att den blivit allt mer avancerad och knuten till en representation av vem vi är via symboler och livsstils markörer och att den vardagliga matlagningen inte värderas på samma sätt som en helgbjudning. Mats håller med och vårt samtal glider sen i på vikten av bra vardagsmat och stämning kring middagsbordet. Vi är båda överens om att maten blivit mer en representation av vem vi är.

Detta kan ses som en rationalisering av både själva matlagningen och måltiden samt av den personliga identiteten, en övergång från ett hantverk av risk till ett hantverk av säkerhet.

"okunskap, det behövs mer utbildning" (M. Vollmer, personlig kommunikation, 12 april 2019)

Vi kommer in på vikten av utbildning, hemkunskap i skolan, att höja statusen på restaurangutbildningar och matrelaterade arbeten i offentlig verksamhet. Maten i förskolor och skolor har potential att påverka vårt generella förhållningssätt till mat, vikten av detta arbete behöver lyftas. Mats säger att koppla ihop restaurangbranschen och den offentliga matlagningen skulle kunna vara väldigt gynnsamt för båda parter. Vi diskuterar hur kockar skulle kunna bli mer involverade i utbildningar. Mats ställer sig positiv till kockars medverkande i utbildning men ett problem är att de ofta arbetar väldigt mycket och att det kan vara svårt att få tid till detta. Men han poängterar att han gärna skulle prioritera ett sådant medverkande, men det måste leda till något, det finns en känsla av att det är mycket prat men att det händer väldigt lite. Han berättar att han och hans bror blev kontaktade angående att vara med och starta en gastronomisk utbildning i Malmö, men detta rann ut i sanden.

Martin Sjöstrand, Julie

"kockar läser inte sånt, om vi gör det så förstår vi det inte" (M. Sjöstrand, personlig kommunikation, 19 april 2019)

"vem kan tolka detta" (M. Sjöstrand, personlig kommunikation, 19 april 2019)

"fabrik utan markplan" (M. Sjöstrand, personlig kommunikation, 19 april 2019)

Mitt samtal med Martin från Julie börjar med att jag frågar om han känner till några av de policydokument som refereras till i den här undersökningen. Han medger att han inte hört talas om dessa, jag poängterar då att det inte är hans fel, utan snarare ett problem i relation till upphovsmännen bakom dokumenten. Vårt samtal kretsar initialt kring varför den här typen av policydokument sällan når ut till de som är verksamma i restaurangbranschen. Martin svarar att han inte tror att kockar är intresserade att läsa den typen av dokument eftersom som det inte känns som de är riktade till dem. Han tillägger att även om han skulle läsa dem så skulle de vara svårt att förstå deras syfte. Vi diskuterar hur det kan komma sig att det finns ett sådant glapp mellan det offentliga och privata när det kommer till mat. Jag läser några formuleringar som jag upplever kan kopplas till Julie, varpå han svarar, vem kan tolka detta? Han liknar dokumenten vid en fabrik utan markplan, utan någon kunskap om vad som försiggår i det dagliga arbetet i dessa verksamheter. Språket är enligt Martin ett stort hinder för att det privata och offentliga skall kunna mötas, det formella språket och dess bristande kopplingar till pragmatiska lösningar bidrar till en känsla av att detta inte riktar sig till mig, inget jag kan påverka eller att man kan lita på att det händer något.

"hitta sätt att stötta små aktörer att växla upp" (M. Sjöstrand, personlig kommunikation, 19 april 2019)

"kanske kan man inspireras av Frankrike modellen eller cantina publico" (M. Sjöstrand, personlig kommunikation, 19 april 2019)

Samtalet glider sen in på frågor kring på vilket sätt kommuner eller regioner kan bidra och skapa relationer med privata aktörer anknutna till mat. En önskvärd hjälp enligt Martin skulle vara att få hjälp att orientera och tolka juridiska och logistiska svårigheter kring samarbeten eller i samband med etablering av verksamheter. En annan tanke är att kommuner skulle kunna hjälpa till med att hitta sätt att stötta små verksamheter och hjälpa till med att finna lösningar för de som skulle vilja växa. För om målsättningen är att bra mat skall kunna vara tillgänglig för alla behövs storskaliga produktioner. Martin nämner två internationella exempel som skulle kunna verka som inspiration, cantina publico, ett koncept där en central plats tillhandahållen av kommunen är till för att saluföra närproducerade

produkter. Det andra är vad Martin kallar Frankrike modellen, han syftar till deras A.O.C. system för livsmedel där syftet med systemet är att knyta visa produkter till en specifik plats och hantverk vilket stärker produktens varumärke. Platser och regioner förknippas därmed med specifika produkter, landskapsförutsättningar, kulturarv, detta kan exemplifieras av områden som Bourgogne, Bordeaux och Loire med flera. För att detta ska fungera är det viktigt att detta inte ses som en mall utan en inspiration, och en utgångspunkt för kunna stärka ett matlandskap och bevara ett hantverk, vare sig det är en stad eller ett mer ruralt område. Detta kan vara en utgångspunkt för tvärvetenskapliga diskussioner mellan relevanta aktörer från olika perspektiv.

“Man kan inte sura för att kockarna som kommer ut från utbildningarna inte håller måttet om man inte själv engagerar sig i utbildningen” (M. Sjöstrand, personlig kommunikation, 19 april 2019)

Jag undrar sedan hur kockar skulle kunna bidra till både offentlig matlagning och restaurangutbildningar. Martin beklagar branschens negativa inställning till kvaliteten på restaurangutbildningar när man själv inte är engagerad. Det har blivit en negativ spiral där utbildningarna saknar en förankring i branschen och kockar sedan klagar på den nivå av nya kockar som kommer ut från utbildningarna. Martin tror att detta kan härledas till samma problematik gällande språk och förståelse för problem på respektive sida. Jag passar på att ställa en fråga kring offentlig matlagning som ett alternativ till kockyrket och hur statusen på sådan matlagning kan höjas. Martin tror att ett problem med det bristande intresset för offentlig matlagning hos kockar är att den offentliga maten är starkt kopplad till näringsinnehåll och väldigt kontrollerad, medan att vara kock är kopplad till kreativitet och frihet. Jag säger att min upplevelse av restaurangkök är att de är väldigt hierarkiska och att man som ung kock sällan har någon kreativ frihet. Martin håller med, vi diskuterar vad som kan ligga bakom dessa olika föreställningar. En anledning skulle kunna vara bristande kännedom om offentlig mat och vilka förutsättningar som råder, medan restaurangers och kockars status har ökat markant, det representerar en värld som är kopplad till status och individuell framgång. Vi diskuterar även varför inte matlagning i det offentliga är ett bra alternativ senare i en kockkarriär och hur den statusen på den offentliga maten kan höjas för att kunna få till en bättre lägsta nivå på mat i förskolor, skolor och sjukhus, men vi inser att vi vet för lite om de rådande förutsättningarna för att göra annat än gissa.

Ola Rudin och Sebastian Persson, Saltimporten

”vad är det som hindrar att ta vår meny till Malmö stad och anpassa den till sjukhusmat?” (O, Rudin. ,S, Persson, personlig kommunikation, 20 april 2019)

Vårt samtal börjar med frågan i citatet ovan, den exemplifierar frågeställningen hur kockars och restaurangers konceptuella ramverk kan bidra med kunskap i relation till offentlig matlagning. Frågan är sprungen ur att Sebastian nyligen besökt en vän på sjukhus och sett den mat som serverades och hur mycket av maten som slängdes. Vi diskuterar varför sjukhusmaten ser ut som den gör. En viktig aspekt menar Ola är att matlagningen inte bygger på metoder som är anpassade för storskalig matlagning. Vår fördom är även att filosofin bakom mat inom det offentliga bygger på föråldrade ideal. Vi spånar och spekulerar vilka hinder som skulle kunna uppkomma om Saltimportens lunchmeny skulle skalas upp från deras 300 portioner till 1500 och varför inte deras recept skulle kunna användas i offentlig matlagning. Vi börjar diskutera råvarukostnad, men detta hävdar Sebastian skulle kunna modifieras och anpassas till en betydligt snävare budget utan att tappa markant i kvalitet. Vi märker även att vi har en annan gemensam fördom, nämligen att offentlig matlagning inte i samma utsträckning bygger på ett holistiskt synsätt som det som råder på t ex Saltimporten. Exempelvis vad man gör med överbliven mat, stjälkarna på en broccoli och så vidare, Sebastian säger, på Saltimporten slänger vi nästan ingenting, skalet på löken, men nästan allt återanvänds och det är inte huvudsakligen för att vara hållbara utan för att spara pengar. Vår diskussion hade blivit väldigt mycket mer intressant och mindre spekulativ om vi hade haft någon som kunde representera offentlig matlagning med i samtalet.

”börja i verkligheten, börja med en produkt och utifrån vad som är möjligt” (O, Rudin. ,S, Persson, personlig kommunikation, 20 april 2019)

Ola styr in samtalet på ett mera pragmatiskt spår, ett sätt att närma sig problemet skulle kunna vara att välja ut en produkt som exempelvis kött och sen börja diskussionen utifrån vad som går att genomföra. Vad skulle krävas för att allt kött skulle vara lokalproducerat? I en sådan undersökning kommer andra frågor upp, som hur ofta skall kött serveras, hur mycket kött/portion, vilka styckdetaljer är lämpliga till mängden mat som skall lagas och så vidare. Här behöver producenter också vara med och diskutera för att kunna komma fram till ett genomförbart mål. Ola och Sebastian lyfter en viktig aspekt, att man inte kan kräva personligt engagemang av de som skall laga maten, för att kunna få till förändringar i stor skala krävs att det tas fram rimliga och genomförbara metoder för att kunna höja den generella lägstanivån och i den processen besitter kockar en enorm kunskap.

”det är små företagare som tar risken” (O, Rudin. ,S, Persson, personlig kommunikation, 20 april 2019)

Samtalet glider in på anledningen bakom deras val att arbeta med lokala producenter. De säger att det bygger dels på en inifrån driven önskan att stötta lokala aktörer för att tillsammans gynna en växande lokal matproduktion och dels utifrån ökade krav från gäster. Vi diskuterar även att det är svårt att veta vad som är hållbart, vilka produkter är egentligen de största miljöbovarna. Jag frågar hur de förhåller sig till svårigheterna att veta vad som är hållbart. De beskriver att Saltimporten genom åren har dragit ner på animaliskt protein i sin matlagning och lägger större fokus på grönsaker. Vi diskuterar även den ökande pressen som idag råder på restauranger att använda lokala, ekologiska och kravmärkta varor och hur mycket ansvar som kan läggas på enskilda privata aktörer. De säger att det finns inget som underlättar för restauranger att "välja rätt", detta är ett ansvar som läggs ut helt och hållet på verksamheterna.

"många vill och några gör" (O, Rudin. ,S, Persson, personlig kommunikation, 20 april 2019)

"underlätta för restauranger, alla vill göra rätt" (O, Rudin. ,S, Persson, personlig kommunikation, 20 april 2019)

Det innebär en mer kostnad för restauranger att arbeta med lokal producerade produkter, Ola och Sebastian är övertygade om att fler skulle vilja använda mer lokala och ekologiska produkter om det hade varit lösbart ekonomiskt. Det innebär även ett merarbete i form av fler kontaktytor, att det är krångligare att arbeta med små leverantörer och att det tar tid att hitta dessa leverantörer och producenter.

"det behövs en samordnande verksamhet" (O, Rudin. ,S, Persson, personlig kommunikation, 20 april 2019)

Det fattas en samordnande verksamhet som samlar olika initiativ och kan hjälpa till med att hålla liv i spontana samarbeten eller initiativ. Ola berättar om ett samarbete med Sea U Marint kunskapscenter i Malmö. Fisk från deras forskning togs med till restaurangen där Ola och Sebastian lagade mat på fångsten. Detta är ett exempel på tvärvetenskapligt samarbete som samtidigt inkluderar hållbarhetsaspekter som att inte kassera fisken efter forskning och även ett exempel på hur man kan tillaga mindre konventionella fisksorter för att vidga synen på vilka fiskar vi kan äta för att minska fisketrycket på våra vanligaste matfiskar. . Detta är ett bra exempel på svårigheter och vilket arbetet som krävs för att bibehålla dessa relationer. Ola och Sebastian säger att det var några komplikationer gällande regler och logistik som försvårade fortsatt samarbete mellan dem och Sea U. En samordnande verksamhet av den här typen av initiativ knutna till mat bör bygga på en relation mellan både producenter och eventuella intressenter för att kunna hjälpa till att stötta den här typen av samarbeten. En annan aspekt som skulle kunna ligga under en samordnande verksamhet skulle kunna vara att se över vilka regler och logistiska hinder som kan behöva överbryggas.

Analys

Citaten från intervjuerna har kopplats ihop med mål eller förslag från de utvalda policydokumenten för att synliggöra gemensamma nämnare och hinder mellan de *taktiker* som presenteras i policydokumenten och de *strategier* som kan kopplas till restaurangernas pågående arbete. Dessa presenteras under fyra olika underrubriker. Relationer och partnerskap, utbildning, verklighetsförankring och kommunikation och metod.

Relationer och partnerskap

”Ica borde ha en avdelning med lokala produkter, jag är säker på att den hade sålt bäst”

”Det måste finnas storskaligt”

”vad är det som hindrar att ta vår meny till Malmö stad och anpassar den till sjukhus mat?”

”Om ni satsar, köper vi allt”

- Ökad rådgivning och kompetensutveckling för företag med syfte att skapa både bättre konkurrenskraft och långsiktigt hållbar produktion.

Samverka med och involvera lokala myndigheter och politiker.

”För tio år sen fanns det inte alls ett sådant utbud av lokala produkter som det gör idag”

Relationer och partnerskap

”kanske kan man inspireras av Frankrike modellen eller catina publico”

”kanske kan man inspireras av Frankrike modellen eller catina publico”

- Offentlig upphandling bör nyttjas bättre för att spegla samhällets ambitioner och lagar gällande djurskydd och miljö. Upphandlingarna av livsmedel och måltidstjänster bör även anpassas för att bättre kunna inkludera små och medelstora aktörer. Målsättningen är en större andel ekologiskt och miljöanpassad upphandling samt att offentlig sektor skall bidra till en höjd kunskaps nivå vad gäller livsmedelsproduktion, mat och måltider höjs.

Bidra till innovation, kommunikation samt nyttiggörande av forskning.

- Konkurrensverket bör analysera rådande villkor och konkurrenssituation för livsmedels-handel och produktion för att främja en välfungerande konkurrens som kan underbygga ökad lönsamhet.

Uppmuntra och skapa ett gemensamt partnerskap mellan offentliga och privata aktörer samt alla andra aktörer som kan gynnas av ett hållbart matsystem

Att skapa relationer och partnerskap mellan såväl privata aktörer som mellan det offentliga och det privata som inkluderar hela livsmedelskedjan är en genomgående önskan i samtliga policydokument. Men som kartläggningen av restaurangernas leverantörer visat är detta något som redan pågår i restaurangernas dagliga arbete. Att hitta rätt råvaror är en viktig del i deras arbete och eftersom deras målsättning är att arbeta lokalt skapas det naturligt relationer mellan restaurangen och dess leverantörer.

Dessa relationer är dels mellan människor och dels mellan platser, vilket gör att de kan knytas till både personliga och platsbundna teorier kring identitet. De personliga kan knytas till begrepp och aspekter som affektationer, föreställningar och världsåskådning, medan de platsanknutna kan kopplas både till landskapsrelaterad identitet och identitet hos ett landskap. Landskapet kan både knytas till den materiella enheten som utgör själva restaurangen (identiteten hos ett landskap) och dess relationer med andra platser. Dessa relationer förankras via det dagliga arbetet på restaurangerna (praktiserandet av landskap).

De rutiner och upprepningar som är förknippat med arbetet på restaurangerna förstärker relationer och anknytningen mellan både platser och människor och skapar en löst sammanhållen identitet bestående av olika platser med anknytning till restaurangen. Dessa relationer och anknytningar utvecklas och materialiseras i restaurangen via råvaror och kockarnas kunskap. I nästa steg kommuniceras detta till restaurangernas gäster. Måltiden skapar en möjlighet för gästerna att via maten inkluderas i restaurangens identitet och värderingar. Relationerna mellan restaurangen och gästerna är en process som formar och utvecklar en parallell identitet för platsen. Denna kan kopplas till de mer sociala dimensionerna som berättelser, minnen, föreställningar och attityder. Dessa skapas i relation mellan restaurangens fysiska identitet, personalen och gästerna.

Restaurangens anknytningar till platser präglade av lokal matproduktion skapar i sin tur en grogrund för en ny anknytning mellan gästerna och dessa platser. Vilket i förlängningen skapar en inbäddad potential för en gemensam identitet bestående av producenter, restaurangen och gäster. Som på sikt kan komma att påverka en kollektiv matidentitet och normativ värdegrund. Detta är ett verklighetsbaserat föränderligt arbete som bygger på relationer mellan platser i och utanför staden kopplat till människors vardagsliv.

Sammantaget kan detta vara ett exempel på den komplexitet av oskiljaktiga relationer som Altman beskriver som grunden för platsanknytningar (Altman, 1992). Restaurangerna blir medskapare av flera olika matlandskap med egna identiteter men som alla har anknytning till restaurangen. Det är viktigt att dessa befintliga nätverk och relationer kartläggs och inkluderas i framtida arbetet med en mera hållbar stadsplanering i relation till mat. En annan aspekt av de befintliga relationerna mellan restauranger och leverantörer är att se restaurangers efterfrågan på lokala

produkter som en tillgång.

Denna efterfråga skulle kunna systematiseras för att skapa bättre förutsättningar i form av garantier för både befintliga och framtida producenter. Som i exemplet med Bastard och Bokelundsgården, där Andreas intresse för deras produkter verkade som en garant för att kunna satsa, nu är Bokelundsgårdens produkter tillgängliga för Malmöbor via initiativet Reko-ring Malmö.

Detta kan även vara ett inspirerande exempel för hur offentlig upphandling skulle kunna användas stödjande för lokala producenter samtidigt som de skulle öka andelen lokalproducerad mat. För att detta skulle kunna fungera behövs en systematisering och samordnande verksamhet. Här skulle Bondens Skafferi kunna verka både som samarbetspartner och inspirationskälla. En sådan verksamhet skulle även kunna etablera relationer med intresserade restauranger som både skulle kunna bidra med en efterfrågan på produkter och med potentiellt nya producenter. Garantier skulle kunna hjälpa aktörer som är intresserade av att växla upp sin produktion, vilket i sin tur skulle kunna leda till större volymer som i förlängningen skulle kunna leda till ytterligare ökad tillgänglighet och i nästa steg kunna inkludera återförsäljare eller livsmedelsbutiker. Ett sådant exempel som diskuterades med flera av kockarna skulle kunna vara ett samarbete med en lokal matbutik som är intresserad av att sälja en särskild produkt som även restauranger kan tänka sig att jobba med. Restaurangerna kan lämna en garanti att de kommer köpa de produkter som inte säljs och kan då inkludera dessa i sin verksamhet för att minimera matsvinn.

Kommunikationer och Metoder

"det behövs en samordnande verksamhet"

"många vill och några gör"

"vad är det som hindrar att ta vår meny till Malmö stad och anpassar den till sjukhus mat?"

"kockar läser inte sånt, om vi gör det så förstår vi det inte"

Ta fram nya sätt att räkna nyttor och skapa nya affärsmodeller

"se över regler och logistik"

Kommunikation & Metoder

"vem kan tolka detta"

"många vill och några gör"

"börja i verkligheten, börja med en produkt och utifrån vad som är möjligt"

"kanske kan man inspireras av Frankrike modellen eller catina publico"

- Integrera potentialen i mat och dryckesrelaterade upplevelser i besöksnäringen

Bidra till innovation, kommunikation samt nyttiggörande av forskning,

- Öka produktionen och konsumtionen av ekologiska varor

"underlätta för restauranger, alla vill göra rätt"

Bild 36. konseptuell samanställning av citat och mål från policydokument. Egen design 2019

Detta är ett viktigt tema som är starkt kopplat till relationer och metoder för att kunna både styrka befintliga och bygga nya relationer. Dessutom i förlängningen skapa en kultur som kan leda till önskade synergieffekter mellan aktörer inom olika sektorer. Rådet för hållbara städer skriver i sin rapport att det behövs en gemensam bild av både hinder och möjligheter. Ett hinder som är återkommande i intervjuerna är glappet mellan branschen och offentliga aktörer. Det råder en misstro mot policydokument och en känsla av att dessa inte är riktade till restauranger. Vikten av språk lyfts tidigt i Malmös matstrategi som en viktig aspekt för att kunna förankra och samla aktörer från olika sektorer (Miljöförvaltningen, Malmö Stad, 2018), men hur detta skall ske konkret formuleras aldrig, vilket knyter an till citaten ”kockar läser inte sånt” och ”vem skall tolka detta”.

Språket verkar vara en nyckelaspekt eftersom både dokumenten och kockarna belyser många gemensamma problem vilket vittnar om ett kommunikationsproblem. Rådet för hållbara städer skriver även att det är viktigt att utgå ifrån befintlig kunskap (Rådet för hållbara städer, 2018). För att detta skall kunna bli relevant i relation till restauranger behöver deras arbete betraktas som kunskap. För att denna kunskap skall kunna inkluderas i arbetet utanför den egna verksamheten efterfrågar kockarna konkreta förslag eller idéer som är förankrade i verkligheten. Genom att använda De Certeau's begrepp *strategier* och *taktiker* kan respektive kunskapsbas och målbilder definieras. Detta kan sedan underlätta för en definition av vad som behöver göras och hur man kan gå tillväga. Exempelvis kan citatet ”börja i verkligheten, med en produkt och utgå ifrån vad som är möjligt” ses som en möjlig strategi och målsättningen att öka produktionen och konsumtionen av ekologiska varor en taktik. Tillsammans skapar detta en utgångspunkt för en diskussion kring vilken produkt som skulle kunna vara relevant att börja med.

I det här sammanhanget kan kockar bidra med kunskap kopplat till förädling av produkter, metoder för storskalig tillagning, kunskap om produkter eller råvaror som inte traditionellt ingår i offentlig matlagning. Kommunen bidrar med kunskap kring vilken kravbild som råder gällande kvantitet, näringsinnehåll, transporter och kostnader för en råvara eller en måltid. Genom att tillsammans diskutera förutsättningarna för en specifik råvara kan dessa olika kunskaper belysa både hinder och möjligheter för en förändring. Resultatet av en sådan diskussion kan i nästa steg diskuteras med leverantörer eller producenter, som då kan få en tydligare bild av vad som önskas, vilket kan leda till en diskussion kring huruvida detta är möjligt.

Genom att formulera målsättningar kopplade till en viss produkt kan uppsökandet av leverantörer underlättas och man kan konkretisera eventuella hinder. Dessa hinder kan då knytas till livsmedelsstrategins målsättning att underlätta för mindre verksamheter och rådet för hållbara städens rekommendation om att undersöka nya affärsmodeller som bygger på mer långsiktiga lösningar.

Ett annat exempel är citatet ”det behövs en samordnande verksamhet” och målsättningen att skapa en plattform för kunskap och samverkan samt en plats att samla Malmös alla mataktörer. Här finns en tydlig gemensam målbild. Befintlig kunskap är restaurangernas redan befintliga relationer och nätverk med producenter och leverantörer. Ett ypperligt exempel är det arbete som Bondens Skafferi gör i frågan om att hitta och förmedla kontakten mellan små lokala leverantörer och restauranger. Den befintliga kunskapen hos kommunen kan här kopplas till deras organisatoriska förutsättningar och juridiska expertis. Deras interna efterfrågan på produkter bör även ses som en befintlig kunskap. Genom att systematisera både utbud och efterfrågan skulle en kommun kunna förvalta och utveckla sin lokala matproduktion och underlätta för både befintliga och framtida företag med kopplingar till mat både inom staden och dess omnejd. Fördelen med att en kommun eller annan offentlig verksamhet agerar som samlande kraft är dels att det finns en tydlig aktör att vända sig till och dels att det finns en storskalig samlande verksamhet som har möjlighet att samla in och underlätta kontakter mellan relevanta aktörer och stimulera nya idéer.

Utbildning

Skapa riktade utbildningar om exempelvis matsvinn och resurseffektivitet i samverkan med stadens befintliga specialister inom området.

"vem kan tolka detta"

"måste lyfta fram farmors kök"

"vad är det som hindrar att ta vår meny till Malmö stad och anpassar den till sjukhus mat?"

"kockar läser inte sånt, om vi gör det så förstår vi det inte"

- Ökad rådgivning och kompetensutveckling för företag med syfte att skapa både bättre konkurrenskraft och långsiktigt hållbar produktion.

- Fortsatt utveckling av relevanta utbildningsanordnare kopplat till livsmedelssektorn och verka för att möta kompetensbehoven inom näringen.

Utbildning

"kanske kan man inspireras av Frankrike modellen eller catina publico"

"kanske kan man inspireras av Frankrike modellen eller catina publico"

"vad är det som hindrar att ta vår meny till Malmö stad och anpassar den till sjukhus mat?"

- öka samordningen av kunskap och innovationssystemet inom hela livsmedelskedjan, aktörer behöver aktivt formulera sina behov av kunskap och innovationer.

Bidra till innovation, kommunikation samt nyttiggörande av forskning,

- Inkludera den behovsmotiverad forskning i livsmedelskedjan.
Underlätta spridning och kommersialisering av ny forskning och innovationer inom livsmedelskedjan.

*Jobba för att förbättra matutbildningen i alla stadens skolor
Starta matkampanjer i staden som tilltalar, inkluderar och engagerar alla*

Utbildning är en central komponent i samtliga policydokument, men inga av dessa beskriver hur detta skall gå till. Språket som används är typiskt för den här typen av dokument och är distanserade från verkligheten. De intervjuade kockarnas har en skeptisk inställning till den här typen av dokument. Denna skepsis kan länkas till samtida kritik av stadsplaneringens verklighetsförankring. Samtidigt visar resultatet av intervjuerna och genomläsningen av dessa dokument många gemensamma nämnare när det kommer till utbildning, men den viktigaste insikten här är att belysa att det finns ett kommunikationshinder som behöver överbryggas för att kunna arbeta tvärdisciplinärt med mat som verktyg för utvecklingen av hållbara städer.

Att undanröja hinder för utveckling är något som nämns specifikt i livsmedelsstrategin och rapporten av rådet för hållbara städer. Att radera kommunikativa hinder mellan aktörer från olika sektorer relaterade till mat är nödvändigt för att kunna utveckla och förankra utbildning både inom och mellan offentliga och privata verksamheter. Detta är en nödvändighet för att kunna ta del av synergieffekter och transdisciplinära samarbeten. Det behövs en gemensam förståelse och ett språk som är begripligt och inkluderande. En aspekt som samtliga kockar lyfte var bristen på konkreta förslag för hur saker och ting kan förändras. Men det är viktigt att också belysa kockarnas ansvar i relation till utbildning i form av att tillhandahålla praktikplatser och hur deras verksamheter kan utvecklas som lärande miljöer.

I relation till utbildning tycks kommunikation vara det första steget för att kunna dra bättre nytta av de olika kompetenser som erhålls inom olika branscher. Citaten och målsättningarna visar på flera potentiella frågor som kan verka som underlag för dialog, exempelvis målet om riktade utbildningar inom matsvinn och resurseffektivitet i samverkan med stadens ledande experter och Sebastians fråga vad det är som hindrar att deras meny användas av Malmö stad. I min intervju med Ola och Sebastian berättar de att nästan inget slängs på deras restaurang, varför skall inte de ses som en av dessa ledande experter på matsvinn.

Genom att undersöka befintliga relationer mellan olika aktörer och använda sig av redan etablerade samarbeten kan dubbelarbete undvikas, sådant dubbelarbete är något som rådet för hållbara städer beskriver som ett vanligt problem inom hållbar stadsplanering. Det är viktigt att värdera kockars vardagliga arbete och erfarenheter som kunskap för att kunna dra nytta av den. För att kunna ha konstruktiv dialog krävs förståelse, här kan begrepp som strategier och taktiker och yrkesskicklighet i förhållande till risk respektive säkerhet vara till nytta. Policydokument och offentlig mat är präglad av det Ingolds kallar yrkesskicklighet i förhållande till säkerhet, storskalighet, förutsägbarhet och näringslära. Medan den kunskap som kockar representerar grundar sig på en ständig ackumulering av kunskap mer knuten till yrkesskicklighet i förhållande till risk. Utgångspunkten för dem är råvaran och yrkesskicklighet kopplat till en kunskap som ständigt byggs på genom ett kontinuerligt arbete och provande.

En viktig aspekt här är att bryta ner föreställningen att matlagning inom offentlig verksamhet skulle vara något helt annat än den som sker på restauranger och att kunskapen från att laga mat på en restaurang inte skulle kunna omsättas i det offentliga. Projektet Brigade är ett exempel på det motsatta. Den tidigare stjärnkocken Dan Giusi driver numera ett företag som erbjuder utbildningar för personal kopplad till skolmat. Syftet är att lära sig nya metoder för att kunna laga bättre mat inom den rådande skolbudgeten i USA. Giusti poängterar i sin föreläsning på MAD food camp 2018 en väldigt viktig poäng (MAD Food Camp, 2018). Det handlar inte om att laga *fine dining* mat till skolbarnen utan att använda sig av den kunskap som han erhållit av att arbeta på några av världens bästa restauranger och hur den kan användas i en kontext av skolmat som inte får kosta mer än en dollar per mål mat. Detta kan knytas an till det som Ola och Sebastian gör på Saltimporten och det som Mats menar när han säger att det är farmors kök som skall lyftas fram. Dessa resonemang handlar om metoder för att kunna servera en bra lunch på lokala råvaror till ett rimligt pris och samtidigt överleva som verksamhet eller att kunna konservera och förlänga säsonger både för att kunna handla lokalt och för att kunna köpa mycket av råvaror när det är billigt. Detta är kunskap och metoder som skulle kunna anpassas till offentlig verksamhet och mitt intryck är att kockar är villiga att bidra med denna kunskap på olika sätt men att de upplever att det inte händer något utan att det bara produceras en massa ord och initiativ riktar sig till de som redan är inkluderade.

Detta är länkat till den separation som finns mellan restaurangbranschen och offentligmatlagning. Den generella bilden är att det är låg status att arbeta med offentlig mat, samtidigt är restaurangbranschen präglad av hårt arbete, sena kvällen, stress och långa dagar. Att avsluta sin karriär inom offentligverksamhet borde vara en perfekt lösning för de kockar som tröttnat på den tillvaro som matlagning på högsta nivå innebär.

Verklighetsförankring

”många vill och några gör”

”hitta sätt att stötta små aktörer att växla upp”

”vad är det som hindrar att ta vår meny till Malmö stad och anpassar den till sjukhus mat?”

”Om ni satsar, köper vi allt”

Stötta och gynna stadsodling och andra ”city greening” projekt

Samverka med och involvera lokala myndigheter och politiker.

”För tio år sen fanns det inte alls ett sådant utbud av lokala produkter som det gör idag”

Verklighetsförankring

”kanske kan man inspireras av Frankrike modellen eller catina publico”

Gynna och synliggöra hållbara livsmedels-start ups

Uppmuntra och skapa ett gemensamt partnerskap mellan offentliga och privata aktörer samt alla andra aktörer som kan gynnas av ett hållbart matsystem

Kartlägga befintliga tillgångar kopplade till mat i Malmö

Bidra till innovation, kommunikation samt nyttiggörande av forskning,

- Konkurrensverket bör analysera rådande villkor och konkurrenssituation för livsmedels-handel och produktion för att främja en välfungerande konkurrens som kan underbygga ökad lönsamhet.

Uppmuntra och skapa ett gemensamt partnerskap mellan offentliga och privata aktörer samt alla andra aktörer som kan gynnas av ett hållbart matsystem

Verklighetsförankring är ett återkommande tema både i form av samtida kritik mot både modernistisk och kommunikativ planering samt i form av bristande verklighetsanknytning i matrelaterade policydokument. Samtidigt beskrivs förankringen och kopplingen till det vardagliga livet som en av de viktigaste aspekterna för hållbara städer i allmänhet och i synnerhet i relation till mat. Som verklighetsförankrade aktörer i relation till mat är restauranger en tillgång. De är platser som dagligen bygger på relationer med leverantörer och producenter, de besitter kunskap i form av förädling av råvaror och sprider mer eller mindre uppenbart denna kunskap via det som serveras i restaurangen. Gällande restaurangerna i den här undersökningen verkar de som en länk mellan lokalt producerad mat och människorna i staden. Genom sina verksamheter stöttar de även lokala producenter. Citatet ”om ni satsar så köper vi allt” kan kopplas direkt till målet att synliggöra och stötta hållbara livsmedels startups. Bastards efterfrågan garanterade Bokelundgårdens initiala utveckling och har fått deras verksamhet att växa och gjort deras produkter tillgängliga via Malmös Reko ring. Att kartlägga existerande relationer och samarbeten kan förhindra mycket dubbelarbete och samtidigt bygga relationer mellan den kartläggande myndigheten och restauranger. I Malmös matstrategi står det att en av deras workshops hölls på Bastard. Bastard beskrivs även som den restaurang som påverkat staden mest vad gäller mat både internt och externt (Miljöförvaltningen, Malmö Stad , 2018, s. 24). Utifrån detta erkännande av en enskild restaurangs potential att påverka hela stadens matlandskap finner jag det underligt att restauranger inte beskrivs som en större potentiell tillgång vidare i dokumentet. Syftet med att hålla workshopen på restaurangen var att få en koppling till maten (Miljöförvaltningen, Malmö Stad , 2018, s. 24). Varför eller på vilket sätt denna koppling var viktig beskrivs inte vidare. Att nyttja restauranger som möteslokaler för matrelaterade diskussioner är en väldigt bra idé, men om det inte görs utifrån ett syfte så uteblir dess potentiella effekter.

Den beskrivna workshopen på Bastard tycks ha varit ett möte präglad av taktik placerat i en lokal präglad av strategier. Om det dagliga arbetet på restauranger värderas som kunskapsalstrande kan själva restaurangen i sin tur ses som levande labb, där det pågår olika typer av vardagsrelaterad forskning kring exempelvis samtida och framtidens konsumtionsmönster av mat. Att kunna ta del av denna kunskap skulle kunna vara en anledning till att förlägga en workshop i en restaurang. Till exempel kan Saltimportens arbete med att minska mängden animaliskt protein per portion knytas till samtida hållbarhetsforskning kring vikten av att äta mindre kött. Deras lunchservering kan ses som ett levande labb kring hur en sådan konsumtion skulle kunna se ut (en målsättning som även finns inom Malmö stads hållbarhetsprogram (Malmö 2016).)

Vollmers arbete med att förvalta och modernisera den skånska matkulturen genererar kunskap dels genom att bevara traditioner och mathantverk och dels genom att undersöka hur dessa kan anpassas till vår samtid. Julie utmanar formen för en ”klassisk” restaurang, det är mer av en flexibel rumslighet som inkluderar butik, restaurang och utbildningar. Detta kan verka dels som ett inspirerande exempel för nya affärsmodeller och dels som en verklighetsförankrad samlade plats för en rad olika lokala matproducenter.

Flexibiliteten gällande användning av restauranglokaler är en annan intressant aspekt i relation till restauranger som levande labb. Bastard huserar temporära arrangemang både i egen regi men även för externa aktörer. Andreas har även funderat på ett projekt med Bastard matkassar som kan beställas och hämtas upp på restaurangen. Saltimporten arrangerade ett event kring skånsk dashi, där en japansk kock bjöds in och i samarbete med lokala dykare lagade dashi på tång från Östersjön. Detta belyser en möjlighet att använda restauranger som rumsliga enheter som redan har en tydlig anknytning till mat. Denna potential borde undersökas vidare, möjligheten att kunna nyttja lokalerna när deras ordinarie verksamhet inte är aktiv. Detta kan knyta målsättningar gällande fysiska platser och möten och i planering efterfrågad verklighetsförankring. Den kunskap som skapas på restaurangerna kan kopplas till *Do it your self tactics* och skapandet av lokalt anknuten kunskap. Denna kunskap skulle kunna samlas in och systematiseras för att sedan tillgängliggöras som en kunskapsresurs användbar för både offentliga och privata aktörer enligt principerna för *urbana commons*.

Diskussion

Varje enskild verksamhet i den här studien har sin egen identitet. Denna skapas dels av kockarnas *värderingar*, *föreställningar* och *världsåskådning* och dels av de givna förutsättningarna för platserna som huserar restaurangerna. Detta är centrala komponenter för teorier om *landskapsidentitet* och *platsanknytning* (Altman, 1992) (Butler et al. 2017). Restaurangernas platsspecifika förutsättningar kan kopplas till de materiella aspekterna av begreppet *identity of landscape* och hur fysiska förutsättningar kan verka förankrande av identiteten för en plats (Butler, et al. 2017). Kockarnas personliga karakteristika reflekterar mera subjektiva *perceptioner* och *känslor* i relation till en plats och kan därmed länkas till *landscape-related identity* och *platsanknytning* (Altman, 1992) (Butler, et al. 2017).

Landskapsidentitet och platsanknytningar är inte rigida begrepp utan dessa är föränderliga och påverkas och utvecklas hela tiden av *kognitioner*, *emotioner*, *handlingar* och *beteende* som länkar samman människor och platser (Altman, 1992) (Butler. et al. 2017). Detta är begrepp som kan kopplas till det vardagliga arbetet på restauranger, genom att kockarna dagligen lagar mat färgad av deras personliga värderingar och föreställningar kring matlagning, vilka råvaror som skall användas och urvalsprocessen att välja vilka rätter som skall serveras. Att definiera vad som ingår eller inte är en viktig del i processen att skapa identitet (Butler et al. 2017). Det vardagliga arbetet på restaurangerna driver deras utveckling framåt. Detta arbete är inte statiskt utan restaurangernas utvecklingsprocesser bygger på deras vardagliga arbete och är ständigt pågående. Detta arbete är identitetsskapande och kan via dagligt användande och rutiner kopplas till begreppet *practicing landscape identity* (Butler, et al. 2017). Utvecklingen av restaurangernas identitet påminner om den organiska dynamiken i Chemetoff's begrepp *plan-guide* som bygger på relationer till lokala aktörer och tillfälliga aktiviteter (Diedrich, 2016).

Vollmers beslut kring inköp av fisk kan illustrera detta. Beslutet är kopplat till värderingar kring vikten av att inte servera rödlistad fisk, på vilket sätt fisken är fångad och var den kommer ifrån. Detta bygger på relationer med flera fiskleverantörer, en dynamisk urvalsprocess och mer eller mindre tillfälliga samarbeten. Genom att utesluta fisk som inte uppfyller Vollmers värderingsanknutna karakteristika förstärks restaurangens identitet som ansvarstagande i relation till fiske. Det vardagliga arbetet med att tillaga fisken förstärker den ursprungliga värderingen och restaurangens identitet. Givet restaurangernas status kan den här typen av beslut påverka andra leverantörer att vilja uppnå de krav som ställs av restaurangerna. På detta sätt kan verksamheternas identitet och efterfrågan påverka Malmös matlandskap, dels genom att stötta aktörer som redan möter deras krav och dels genom att sporra andra aktörer att utveckla sin verksamhet mot mera lokalt präglad produktion och hållbara metoder.

Restaurangerna i studien delar en gemensam värdegrund kring vikten av lokalproducerade råvaror och denna är kopplad till både individuella och kollektiva värderingar och föreställningar kring minskad miljöpåverkan och en önskan av att arbeta med bästa möjliga råvaror. Dessa verksamheter bygger delvis på relationer till kringliggande landskap och arbetar utifrån vad som är tillgängligt beroende på säsong. Detta kan liknas vid av Steel och Olwig tidigare beskrivna historiska kopplingar mellan städer och landskap (Steel, 2008) (Olwig, 2017). Dessa historiska kopplingar kan användas som inspiration för utvecklingen av framtidens hållbara städer. Vikten av att återuppta gammal kunskap lyfts både av rådet för hållbara städer (Rådet för hållbara städer, 2018) och av forskare som Steel, Pollan och Olwig (Olwig, 1993) (Steel, 2008) (Pollan, 2008) (Olwig, 2017). Denna historiska kunskap kan användas som inspiration, ett sådant exempel är utvecklingen av begreppet *urban commons*. Ett begrepp som kan härledas till mera cykliska relationer mellan människor och natur i gamla pastorala samhällen (Olwig, 1993) (Olwig, 2017). Det är viktigt att poängtera att detta resonemang inte skall tolkas som bakåtsträvande, utan att historiska exempel kan verka som inspiration och behöver anpassas för att kunna appliceras i vår samtid. Vollmers tolkningar och modernisering av det skånska kulturarvet är ett exempel på hur inspiration hämtats från historien och sedan via kockarnas kunskap anpassats till något modernt.

Restaurangerna är platser förankrade i det vardagliga livet i staden, vars individuella och kollektiva identitet är kopplad till värderingar kring ett mera hållbart förhållningssätt till mat. Restaurangernas identiteter påverkas även av deras relationer till sina respektive leverantörer både gällande platserna där råvarorna produceras och människorna som producerar dem. Dessa relationer mellan både människor och platser är beskrivande för den oskiljaktiga dynamiken mellan människor och platser som är essentiell för platsanknytning (Altman, 1992).

Relationerna utvecklas och anknytningarna stärks av att kockarna ofta delar producenternas värderingar och föreställningar kring vad som räknas som bra och hållbar matproduktion. Gemensamma värderingar och föreställningar samt att relationerna är starkt präglade av vardagliga rutiner kan kopplas till landskapsidentitet som en social produkt. Butler, et al., beskriver hur identitet skapas över tid och hur den bygger på värderingar, mening och engagemang och blir en social konstruktion knuten till processer och praktiska handlingar som sker på platsen (Butler, 2017). Anknytningarna mellan restaurangerna och deras leverantörer förstärks ytterligare via råvarorna och dess tillagning. Detta kan härledas till anknytningsprocesser som är kopplade till *handlingar, beteenden, rutiner och upprepningar* (Altman, 1992). Genom att vid upprepade tillfällen tillaga samma råvara från samma plats kopplas flera sinnen in i anknytningsprocessen, känsel, doft, smak, syn och till viss del hörsel är alla kopplade i matlagning.

Tuan skriver att anknytningar till platser blir starkare desto fler sinnen som kan knytas till platsen (Tuan, 1974). I det här fallet blir råvaran en representation för en plats och ett anknytningsobjekt som skapar en länk mellan restaurangen och dess produktionslandskap. Själva förädlingsprocessen kan också kopplas till den definition av kunskap som Ingolds kallar yrkesskicklighet i förhållande till risk (Ingold, 2007). Där ny kunskap bygger på utövarens skicklighet, tidigare kunskap och noggrannhet (Ingold, 2007). Det är inte givet på vilket sätt en råvara skall tillagas och serveras, detta är något som provas fram utan att säkert veta slutresultatet på förhand. Önskat resultat uppnås genom att prova sig fram, ständigt smaka av, testa olika metoder och temperaturer. Via matlagningen erhålls kunskap kring hur råvaran skall hanteras och hur olika metoder passar bättre för att uppnå önskat resultat beroende på råvarornas skiftande karakteristika beroende på årstid och väderlek. På detta sätt skaffar sig kockarna ny kunskap och erfarenhet som kan komma att användas i andra situationer.

Matlagningen och råvarorna skapar även en utgångspunkt för diskussion kring utveckling både av de individuella verksamheterna men även deras samarbeten. Exempelvis kanske en viss råvara i slutet av växtsäsongen inte erhåller sina traditionella karaktärsdrag. Då kan en leverantör höra av sig till någon av restaurangerna för att undersöka möjligheten att anpassa menyn till dessa nya förutsättningar så att denna produkt inte behöver gå till spillo. Detta skapar i sin tur fördjupad förståelse och anknytning mellan både platserna och människorna, relationen mellan Bastard och Bokelundsgården är ett tydligt exempel på ett sådant samarbete. Det vardagliga arbetet med att laga mat på restaurangerna kan alltså ses både som ett ackumulerande av kunskap och något som skapar relationer och anknytningar till andra platser. Det vardagliga arbetet är även drivande i utvecklingen av restaurangernas identitet.

Restaurangernas relationer och anknytningar till andra platser och landskap förmedlas sedan till verksamhetens gäster via den mat som serveras. Denna mat är kopplad till platsens identitet, relationer och anknytningar till andra platser samt den värdegrund som kockarna representerar. Gästerna som besöker restaurangerna erbjuds via maten att ta del av både restaurangens identitet och värdegrund. Maten skapar en social koppling mellan gästerna, råvarorna och kocken. Via maten erbjuds även gästerna en anknytning till platserna där råvarorna producerats. Detta kan härledas till Tuans resonemang om den sociala aspekten av platsanknytning, denna bygger på individuella och kollektiva beteenden i relation till platser (Tuan, 1974). Vidare skriver Tuan, genom att ingå i ett sammanhang knutet till en plats kan nya anknytningar uppstå (Tuan, 1974). Restaurangernas dagliga servering är en vardagsanknuten förmedling av kunskap och relationer som återspeglar kockarnas värderingar.

Maten blir en representation av både kunskap och värdegrund som tillsammans med de fysiska förutsättningarna skapar en egen värld. En värld som gästerna erbjuds att ta del av via maten. Detta kan liknas vid Olwigs beskrivningar av rituella måltider där människor via maten inkluderas i en större gemenskap (Olwig, 2017). Matupplevelsen likt matlagning är också knuten till flera sinnen och kan kopplas till Tuans resonemang om fördjupad anknytning till platser via inkludering av flera sinnen (Tuan, 1974).

Själva handlingen att äta maten skapas en grogrund för fördjupade relationer och diskussioner mellan restaurangens personal och gäster. Detta kan kopplas till måltidens långa historia som en kulturellt inkluderande företeelse (Tuan, 1986) (Olwig, 2017). Mat kan liknas vid ett gemensamt språk och skapar en utgångspunkt för samtal och förmedling av värderingar. Dessa samtal är givetvis inte enkom positiva, men även negativa samtal och upplevelser har en gemensam utgångspunkt för diskussion och kan verka bidragande i utvecklingen av verksamheten. Gästernas upplevelser är en del i den konstanta utvecklingen av restaurangernas verksamhet, via dialog och diskussion med utgångspunkt i maten och upplevelsen inkluderas gäster som medskapare av restaurangernas identitet. Restaurangernas identitet grundar sig i platsspecifika förutsättningar och kockarnas värderingar och föreställningar kring mat. Men denna identitet påverkas och utvecklas av dess relationer både till producenter och gäster. Restaurangerna blir en form av vardagsförankrade noder som via mat förmedlar värderingar och kunskap samt kan verka som grogrunder för anknytningar och relationer mellan sina gäster och platser präglade av lokal matproduktion.

Restaurangernas relationer till sina leverantörer är även intressant utifrån ett annat perspektiv. Kartläggningen av leverantörerna visade att flera av leverantörerna användes av flera eller samtliga av restaurangerna. Trots verksamheternas konceptuella skillnader kan de kopplas ihop via vilka leverantörer de väljer att använda. Valen att arbeta med lokala leverantörer som är förenliga med deras värdegrund skapar en större kollektiv identitet. Detta kan ses som ett exempel på hur en plats kan vara en del av flera olika identiteter och hur dessa processer kan verka simultant (Butler, et al. 2017). Restaurangernas dagliga arbete kan då ses som en större gemensam samverkansprocess som, via mat, sprider värderingar, kunskap och anknytningar till lokala matlandskap inom och utanför staden. Tillsammans kan restaurangerna påverka människors föreställningar och attityder gällande mat. Tuan skriver att föreställningar handlar om värdeskapande processer kopplade till yttre stimuli och meningsfulla aktiviteter (Tuan, 1974). *Attityder* är en förlängning av *föreställningar* och ackumulerade erfarenheter (Tuan, 1974). Givet restaurangernas popularitet och antalet återkommande gäster och de samtal som förs på restaurangerna hävdar jag att dessa restauranger påverkat Malmös *attityd* och *värderingar* gällande vikten av lokalproducerad mat.

Restaurangerna är också verklighetsförankrade aktörer som via sina *värderingar* och *föreställningar* kan knytas till en större identitet som bygger på deras gemensamma värdegrund (en värdegrund som analysen av intervjuresultaten visat har många gemensamma nämnare och önskemål med den i policydokument).

Analysen av intervjuresultaten visar även att arbetet på restaurangerna och det offentliga arbetet med mat verkar pågå tillsynes parallellt. Det råder även en tydlig skepsis till dessa policydokument hos kockarna i undersökningen, flera citat vittnar om en bristande verklighetsförankring. Detta kan ses som matrelaterade exempel på planeringskritiska resonemang gällande bristande verklighetsförankring i samtida stadsplanering förda av bland annat Gunilla Lindholm och Gil Penalosa (Lindholm, 2011) (880 Cities, 2019).

En förklaring till kockarnas upplevda bristande verklighetsförankring kan vara kopplad till deras föreställningar att offentlig mat handlar om att lösa storskaliga problem och förutsägbarhet. Medan deras förhållningssätt grundar sig i råvaror och den faktiska processen att laga mat och erbjuda en upplevelse. Detta kan beskrivas som skillnaden mellan Ingolds begrepp yrkesskicklighet i förhållande till risk respektive säkerhet (Ingold, 2007). Det kan även beskrivas som skillnaden mellan De Certeau's begrepp *taktiker* och *strategier*. Även om det inte här verkar finnas en lika tydlig koppling till makt som i hans resonemang, kan kockarnas upplevelse att dessa policydokument inte är representativa för deras verklighet spegla den spänning som De Certeau menar finns mellan politiska beslut och det vardagliga livet (De Certeau, 2011). Samtidigt visar citaten från intervjuerna att kockarna skulle vara intresserade av att via mat bidra till Malmös stadsutveckling och skulle gärna delta i processer som skulle kunna bidra med kunskap och ökad tillgängligheten av bra mat.

Språk och metoder beskrivs som nyckelfaktorer för att kunna överbrygga den spricka som konstaterats mellan restaurangerna och offentliga aktörer (Miljöförvaltningen, Malmö Stad, 2018) (Rådet för hållbara städer, 2018). Ett alternativ skulle kunna vara att använda sig av matlagning och måltider som en undersökande metod och kommunikativt verktyg. Detta skulle kunna inspireras av Ingolds beskrivning av hur arkitekter använder sig av bilder och ritande för att kommunicera (Ingold, 2007). Ingolds målar upp en bild av arkitekter som gemensamt ritar för hand och adderar streck på ett papper likt meningar i en konversation (Ingold, 2007). Den praktiska aspekten av att laga mat och äta mat tillsammans är relationsbyggande och vardagligt förankrat. Men det är även en typ av praktiskt språk som kan vara en nyckel till att nå kockar och inkludera dem i olika processer. En utgångspunkt för ett sådant samarbete skulle kunna vara Sebastians fråga, vad det är som hindrar att ta Saltimportens meny och servera en anpassad variant på Malmös sjukhus?

Restaurangerna skulle kunna verka som testlokaler när deras verksamheter inte är aktiva, detta kan knytas till både målsättningen för nya affärsmodeller (Rådet för hållbara städer, 2018) och att underlätta och skapa möten mellan relevanta aktörer och experter (Miljöförvaltningen, Malmö Stad, 2018). Det skulle kunna hållas ambulerande workshops på olika restauranger för att undersöka hur man kan använda sig av matlagning och måltider som metod för att bygga relationer mellan aktörer från olika sektorer. Olika idéer skulle kunna prövas för att sedan under en gemensam måltid diskuteras utifrån en delad upplevelse. Mat och matlagning som metod och språk skulle kunna synliggöra kunskap och föreställningar hos kockarna, leverantörer och personer som arbetar med offentlig mat och leda till en ökad förståelse för varandras arbete och utmaningar. På så sätt skulle det potentiellt kunna bidra till att belysa eventuella samarbetsytor mellan de olika aktörerna. Dessa workshops skulle givetvis kunna inkludera andra aktörer relevanta för arbetet mot mer hållbara städer i relation till mat.

Slutsats

Mat har alltid varit en viktig del i formandet av städer. Städers hållbarhet är hög-aktuellt och matens roll i detta kan inte underskattas. Samtidigt har vårt ätande aldrig varit så distanserat från de landskap där vår mat produceras. Den västerländska dieten har reducerats till en vetenskap kopplad till näringslära och våra urbana matlandskap domineras av mer eller mindre processad mat. Vikten av mera hållbara och holistiska relationer till mat argumenteras för i forskning och policydokument. Restauranger och kockars ökade kunskap och engagemang i frågor kring hållbar matproduktion och matens miljöpåverkan är en trend som bör tas tillvara. Det finns flera exempel på hur kockar och restauranger har påverkat en hel stads matidentitet. Om mat skall vara ett holistiskt verktyg för att bidra till mer hållbara städer borde restaurangers och kockars pågående arbete ses som en kunskapsresurs.

Syftet med denna undersökning var att via analys av fyra utvalda restauranger i Malmö belysa på vilket sätt de genom sitt dagliga arbete genererar kunskap relevant för hållbar stadsutveckling. Undersökningen fokuserades på två huvudsakliga frågeställningar,

Hur kan kockars dagliga arbete värderas som kunskap relevant för hållbar stadsplanering?

Vilken roll spelar restauranger och kockar i relationen mellan stad och landsbygd?

Den här undersökningen har visat att restaurangerna är platser kopplade till det vardagliga livet i Malmö och en viktig del av dess urbana matlandskap. Restaurangerna är platser med anknytningar till andra matlandskap inom och utanför staden.

Restaurangerna och kockarna bygger via råvaror relationer till platserna och människorna bakom produktionen. Restaurangerna blir därför viktiga aktörer i stadens relationer till matproducerande platser i dess kringliggande kontext. Genom att handla lokala råvaror och produkter bidrar verksamheterna med att stötta och i samverkan med sina leverantörer vidareutveckla lokal matproduktion. Relationerna och anknytningar till dessa platser och människor förmedlas via råvaror och kockarnas kunskap på olika sätt till restaurangernas gäster. Relationen mellan restaurangen, gästerna och de lokala matlandskapen förstärks via maten som serveras och de berättelser som förmedlas. Detta är en vardaglig kunskapsspridning som ingår i restaurangernas dagliga arbete.

I relation till mer hållbar stadsutveckling har undersökningen visat att flera av kockarna tankar är förenliga med målsättningar i policydokument, detta belyser en länk mellan kockarna och målsättningar och metoder för en mer hållbar stadsplanering i relation till mat. Några exempel där kockarna besitter kunskap som är direkt relaterad till målsättningar är, utvecklingen av offentlig mat och att minimera matsvinn. Restaurangerna kan även i egenskap av sina lokaler verka som matanknutna mötesplatser för framtida diskussioner om det vidare arbetet med mat som ett planeringsverktyg. De kan även inkluderas i matrelaterade utbildningar, dels som lärande miljöer och dels i form av undervisning.

Ett stort problem tycks vara att restaurangernas arbete bedrivs parallellt med det som efterfrågas i olika policydokument. Den här undersökningen har visat på fler gemensamma målsättningar, önskningar och funderingar hos restaurangerna och Malmö stad. Men det tycks vara svårt för dessa att förenas. Det huvudsakliga hindret tycks vara kommunikation, den rådande skepsis som finns bland kockarna för dessa policydokument är kopplad till en känsla av att inget händer. Här behövs vidare undersökningar, dessa kan inspireras av Rådet för hållbara städers förslag kring kommunikation och metoder. Men nu när mat har blivit en allt viktigare del i städers framtida hållbarhet och vi lever i en allt mer urbaniserad värld behöver restauranger och kockar inkluderas i fler samtal och processer i relation till utvecklingen av våra urbana matlandskap.

Avslutande reflektion

I undersökningen har endast fyra verksamheter undersökts. Dessa representera endast en lite del av Malmös restauranger, det går inte att kräva eller förvänta sig att alla vill eller kan prioritera frågor kring hållbarhet och lokalt producerad mat. Det skall också nämnas att dessa restaurangers publik inte heller är representativ för hela Malmös befolkning och att det inte är en självklarhet att kunna eller vilja äta på dessa restauranger. De är även lokaliserade inom en relativt lite geografisk del av Malmö, tre av fyra ligger i stadens helt centrala delar.

Gällande restaurangernas potential att generera relevant kunskap är jag övertygad att detta antagande stämmer och inte endast för dessa verksamheter. Men att lyckas förena denna kunskap med offentliga initiativ tror jag är svårt, den kommunikativa spricka som tycks råda mellan dessa två läger verkar vara djupt rotad. För att kunna lyckas att få till de synergieffekter som det ofta talas om i policydokument krävs mer konkreta och verklighetsförankrade metoder. Malmös handbok för en hållbar matstrategi är ett väldigt positivt initiativ. Men det krävs att denna bättre förankras i restaurangbranschen och att det kunskapsspridande och relationsbyggande arbete som pågår i branschen värderas för att inte gå miste om en viktig kunskapsresurs.

Avslutningsvis vill jag nämna att alla frågor och svårigheter kopplade till utvecklingen av ett mera holistiskt förhållningssätt till mat inte kommer att lösas genom att inkludera kunskap kopplad till kockar och restauranger. Den här undersökningen har avgränsats till att fokusera på att lyfta deras potential och har säker i den processen förbisett en del förutsättningar.

Kockar och restauranger skall endast ses som en del i en komplex process som berör flera aktörer inom en massa olika sektorer. Men genom att fler verksamma aktörer med kunskap relevant för processen inkluderas kan hinder och möjligheter identifieras. Det är genom att dessa hinder och möjligheter överbryggas och utnyttjas som arbetet kan drivas framåt. Det finns flera bra exempel att inspireras av och som det står i den sista delen av handboken för en hållbar matstrategi, det här är bara början.

Källförteckning

- 880 cities (2019). Hidden Assets: Creating public spaces in unlikely places. Hämtad från <https://www.880cities.org> den 11 05 2019.
- Altman, I., & Low, S. (1992). Place Attachment. New York: Plenum Press.
- Antonovsky, A. (1991). Hälsans Mysterium. Köping: Natur och Kultur.
- Butler, A., Sarlöv-Herlin, I., Knez, I., Ångman, E., Ode Sang, Å., & Åkerskog, A. (2017). Landscape identity, before and after a forest fire. Landscape Research , 43 (6), 878-889.
- Biachini, F., & Ghilardri, L. (2007). Thinking culturally about place. Palgrave journals , 3 (4), 1-9.
- Bradely, K. (2015). Creating, Multiplying and Managing Urban Commons. Open-Source Urbanism , 9 (16), 91-108.
- Clayton, S., & Devine- Wright, P. (2010). Introduction to the special issue: Place, identity and environmental behavior. Academic Press, 30 (3), 267-270
- Council of Europe. (2004). European Landscape Convention, ETS 176, Explanatory Report. Hämtad 2019-04-13 från <https://rm.coe.int/1680080621>.
- Crosgrove, D. (1985). Prospect, Perspective and the Evolution of the landscape Idea. Transactions of the Institute of British Geographers , 10 (1), 45-62.
- Danius, S. (2014). Husmoderns död. Hämtad 2019-03-25 från <https://www.selmastories.se/artikel/las-es-san-husmoderns-dod-av-sara-danius/>
- De Certeau, M. (2011). The Practice of Everyday Life. Oakland: University of California Press.
- Diedrich, L., & Dahl, C. (2016). Ile de Nantes 2000–2010: a method for the meantime?. Journal of Landscape Architecture , 11 (2), 72-83.
- Giusti, D. (2018 9 september). MAD. Feeding A Million . Köpenhamn: MAD Food Camp. hämtad 2019-04-12 från <https://www.youtube.com/watch?v=masuNwQn5Lk>
- Ingold, T. (2007). How the line became straight. i T. Ingold, Lines: A breif story (ss. 157-176). New York: Routledge.
- Hauck, A., & Deutsch, J. (2010). Gastropolis Food & New York City. New York: Columbia University Press.
- Hansson, P. (2018). Branschtidningen för restaurang och storkök. Hämtad 2019-03-05 från https://www.foodnet.se/article/view/613585/upprop_i_restaurangbranschen_vill_oka_efterfragan_pa_svenska_ravaror
- Kvale, S. (1997). Den kvalitativa forskningsintervjun. Lund: Studentlitteratur.
- Kaplan, S. (1995). The Reatorative benefits of nature: toward an integrative framework. Journal of Environmental Psychology , 15, 169-182.

Lindholm, G. (2011). 'Visible gestures': On urban landscape perspectives in planning. *Planning Theory* , 11, 5-19.

Näringsdepartementet. (2016). En livsmedelsstrategi för Sverige – fler jobb och hållbar tillväxt i hela landet. Stockholm: Regeringskansliet.

Mackendrick, N. (2014). *Foodscape*. *Sage Journals* , 13 (3), 16-18.

Kommission för ett socialt hållbart Malmö. (2013). Malmö's väg mot en hållbar framtid. hälsa, välfärd och rättvisa. Malmö: Kommission för ett socialt hållbart Malmö.

Miljöförvaltningen, Malmö Stad . (2018). Handboken om Collective Action Mot en inkluderande lokal matstrategi i Malmö. Malmö: Malmö Stad.

Olwig, K. (2017). Eating the commons landscape. i T. W. Joshua Zeunert, *Routledge Handbok of Landscape and Food* (ss. 433-42). New York: Routledge.

Olwig, K. (1993). Sexual Cosmology: Nation and Landscape at the Conceptual Interstices of Nature and Culture, Or, what Does Landscape Really Mean? i B. Bender, *Landscape: Politics and Perspectives* (ss. 307-343). Oxford: Berg.

Pentland, W. (2013, 7 september). World 's 15 Most Inventive Cities. *Forbes*. Hämtad 2019-03-12 från <https://www.forbes.com/sites/williampentland/2013/07/09/worlds-15-most-inventive-cities/#11979d9e4ec5>

Pollan, M. (2008). *In Defense Of Food, An Eater 's Manifesto*. New York: Penguin.

Qvarnström, T., & Eriksson, K. (2017). *Malmö Cooking*. Stockholm: Norstedts.

Rådet för hållbara städer. (2018). Åtgärder 2018 Rådet för hållbara städer. Stockholm: Rådet för hållbara städer.

Statistiska centralbyrån. (2016). Svenskarna äter ute mer. Hämtad 2019-05-01 från <https://www.scb.se/hitta-statistik/artiklar/2016/Svenskarna-ater-ute-mer/>

Sveriges television. (2019 10 mars). Babel. Programledare, Jessika Gedin. Stockholm, Sverige: SVT. Hämtad 2019-04-12 från <https://www.svtplay.se/video/21384958/babel/babel-sara-danius-nina-waha-och-henrik-bromander?start=auto&tab=2019>

Steel, C. (2008). *Hungry City*. London: Chatto & Windus.

Tuan, Y.-F. (1986). *The Good Life*. Wisconsin: The University of Wisconsin Press.

Tuan, Y.-F. (1974). *Topophilia*. New York: Columbia University Press.

The Lancet. (2019). Health effects of dietary risks in 195 countries, 1990–2017: a systematic analysis for the Global Burden of Disease Study 2017. Hämtad 2019-05-01 från <https://www.thelancet.com/action/showPdf?pii=S0140-6736%2819%2930041-8>

United Nations. (2016). Goal 11: Sustainable cities and communities
Hämtad 2019-02-15 från <http://www.undp.org/content/undp/en/home/sustainable-development-goals/goal-11-sustainable-cities-and-communities.html>

VISITA. (2018). Rapport-restaurangkonsumtion-i-sverige-och-europa. Hämtad 2019-04-12 från <http://www.visita.se/globalassets/mitt-foretag/dokument/branschekonomi/restaurangmarknad/rapport-restaurangkonsumtion-i-sverige-och-europa-uppd.pdf>.

World Health Organization.(2019). Global Strategy on Diet, Physical Activity and Health. Hämtad 2019-05-01 från https://www.who.int/dietphysicalactivity/childhood_why/en/